fatafeat

تقدم

حورية المطبخ

fatafeat

Houria Zanoun

حوريّه زنون

المحتوى



الحلويّات

الشوربة

الخبز والمعجنات





الحلويّات


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

ماربل كيك



المكوّنات ومقاديرها:

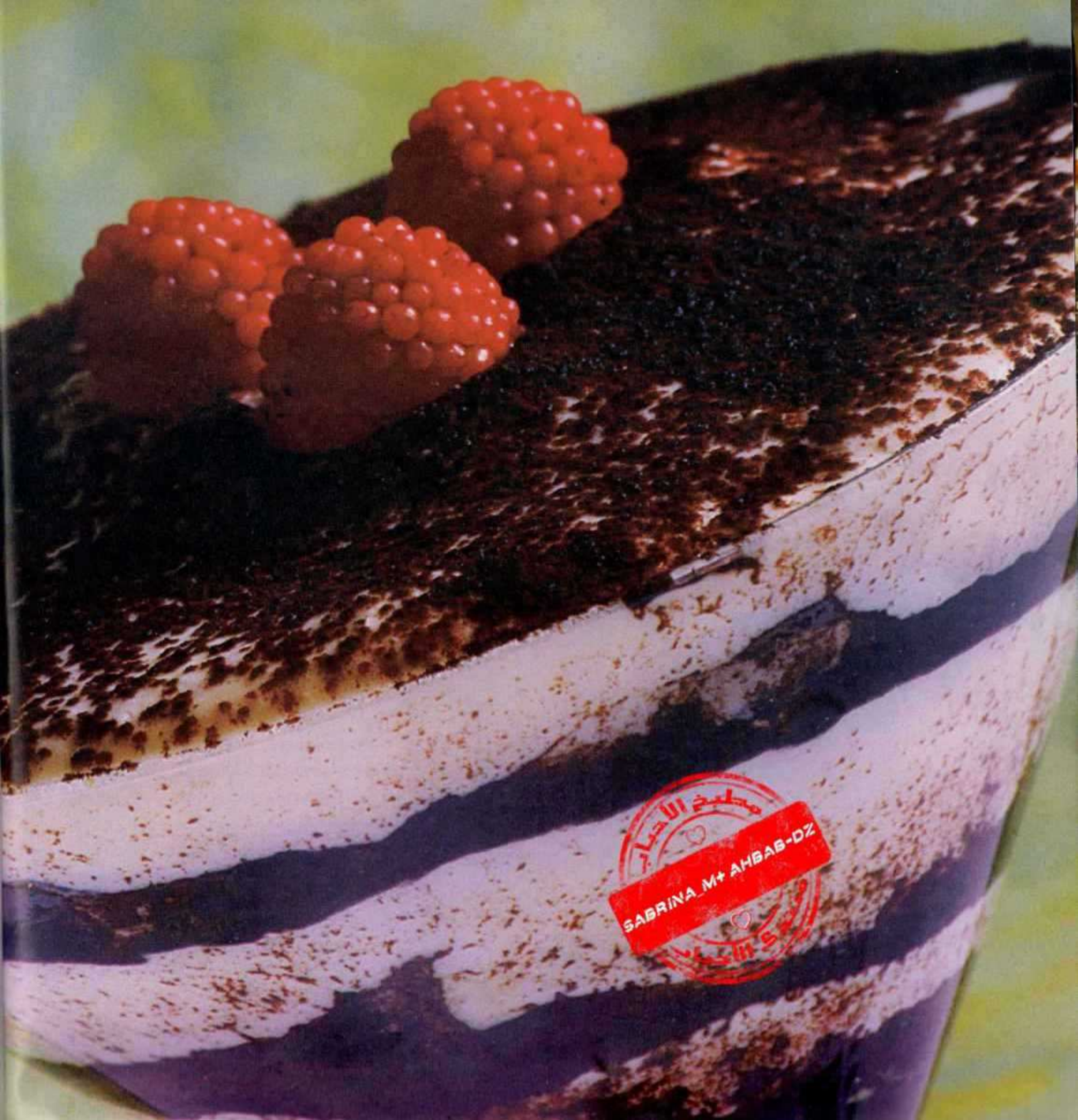
- 2 كوب طحين (بمقياس كوب الماء)
- 1 كوب سكّر
- 1 كوب زبدة ذائبة (أو 1 كوب زيت، أو 1/2 كوب زيت مع 1/2 كوب زبدة)
- 1/2 إلى 3/4 كوب حليب سائل
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة فانيلا
- 5 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- 3 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 3 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملعقة كبيرة مربّى المشمش

طريقة التحضير:

1. يفصل بياض البيض عن الصفار
2. يُخفق بياض البيض جيداً مع رشة الملح وقليل من السكّر ثم يُترك جانباً
3. يُخفق صفار البيض جيداً مع السكّر والفانيلا
4. تضاف الزبدة إلى خليط الصفار تدريجيّاً ثم يُضاف إليه المربّى دون التوقف عن الخفق ومن ثمّ الحليب
5. يُضاف الطحين مع البيكنج بودر بواسطة ملعقة
6. ثمّ يُضاف بياض البيض المخفوق، بواسطة الملعقة أيضاً
7. يؤخذ قسم من العجينة ويُضاف إليها الكاكاو
8. تُسكب العجينة في قالب مدهون ومرشوش بالطحين
9. توضع كميّة من العجينة البيضاء ثم كميّة من عجينة الشوكولا وهكذا
10. نأخذ شوكة ونحاول تشكيل العجينة على شكل رخام
11. يُخبز في فرن مسخّن على حرارة 200 درجة مئويّة لمدّة 5 دقائق ثمّ 35 إلى 40 دقيقه على حرارة 350 درجة مئوية

نصيحة حوريّه:

إذا لاحظت أن وجه الكيكة أصبح داكن اللون وداخلها لم ينضج بعد، غطي الوجه بورق ألومنيوم واتركيها لتنضج في فرن متوسط الحرارة.



تيرامسو



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 علبة بسكوت (أصابع الست)
- 1 كوب قهوة سريعة الذوبان سائلة (نسكافيه)
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا

الكريمة:

- 2 بيضة، مفصولتين
- 1/4 كوب سكر (ما يعادل 3 ملعقة كبيرة)
- 300 جم كريمة طازجة
- 450 جم جبنة كريمية (ماسكاربوني)
- 3 ملعقة كبيرة كاكاو للتزيين
- رشة ملح
- فانيلا

طريقة التحضير:

1. تخفق الكريمة الطازجة وتترك جانباً
2. يخفق بياض البيض جيداً مع ملعقة سكر ويترك جانبا
3. يخفق صفار البيض مع باقي كمية السكر والفانيلا وتضاف الجبنة وتخفق الخليط إلى أن يتماسك ويتجانس ويصبح قوامه كريميا
4. توخذ حبات البسكوت وتغمس في القهوة السريعة الذوبان وتصف في صينية أو في كوب
5. يوضع فوقها الكريمة وترش بالكاكاو ثم يوضع صف ثاني من البسكوت ثم الكريمة والكاكاو وهكذا حتى آخر طبقة بالكريمة فوقها الكاكاو
6. تحفظ في البراد 12 ساعة على الأقل قبل التقديم

ملاحظة:

1. يفضل إستعمال الجبنة الخاصة بالتيرامسو (الماسكاربوني)
2. ينصح بتغليف التيرامسو بالنايلون الشفاف قبل وضعه في الثلاجة وذلك لتفادي التقاط نكهات أخرى من الطعام الموجود في الثلاجة

نصيحة حوريّه:

يجب استعمال كريمة الخفق الطازجة الغير محلاة؛ كما ينصح بتحضير التيرامسو بيوم قبل لنتيجة أفضل وطعم أطيب

سابليه



المكوّنات ومقاديرها:

- 6 كوب طحين (1كجم تقريباً)
- 500 جم زبدة
- 1 كوب سكّر ناعم (250 جم)
- 2 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 3 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- بشر ليمون
- مربّى أو شوكولا ذائبة للتزيين

طريقة التحضير:

1. يُخفق السكّر مع الزبدة والفانيلا جيداً حتّى نحصل على قوام كريمي
2. يُضاف البيض واحدة تلو الأخرى
3. يُضاف بشر الليمون مع الطحين والبيكينج بودر
4. تُجمع العجينة بدون عجن وتفرد على طاولة العمل المرشوشة بقليل من الطحين
5. تُشكّل الحلويات بأشكال مختلفة وتوضع في صينية غير مدهونة
6. تُخبز في الفرن لمدّة 15 دقيقة على حرارة 190 درجة مئوية تقريباً
7. تلصق كلّ حبّتين مع بعض بالمربّى أو الشوكولا الذائبة وتُقدّم

نصيحة حوريّه:

يُمكن إستبدال كميّة من الطحين الأبيض بالطحين الأسمر حسب الرغبة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

كرات بالجزر وجوز الهند



المكوّنات ومقاديرها:

- 3 حبّات جزر
- 500 جم سكّر ناعم
- 500 جم جوز الهند
- رشة ملح

طريقة التحضير:

1. تُسلق حبّات الجزر بالماء
2. تُطحن بالمطحنة اليدوية أو بالشوكة
3. يُضاف إليها الملح (حسب الرغبة)
4. يُطحن جيداً جوز الهند مع السكّر الناعم
5. يُضاف إلى الجزر بواسطة الملعقة ويُخلط بنفس الوقت
6. يُشكّل في صورة كور ويغمس في جوز الهند
7. يزين بقطع الفواكه المجففة أو الشوكولا أو أيّ نوع من المكسرات
8. ويُقدّم

نصيحة حوريّه:

يجب استعمال مطحنة يدوية لطحن الجزر وإلا نحصل على مكون سائل.
كما ينصح بإضافة خليط السكّر الناعم وجوز الهند تدريجيًا إلى الجزر.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

خبيزات اللوز



المكوّنات ومقاديرها:

- 6 بيضة
- من 1/4 إلى 1/2 كوب سكّر
- 1 كوب لوز مطحون أو لوز وجوز
- 1 ملعقة فانيلا
- 3 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- رشة ملح
- بشر الليمون أو البرتقال
- 3/4 كوب زيت نباتي
- 1 كوب بقسماط مطحون
- الشراب (مذكورة طريقة عمله في صفحة 156)

طريقة التحضير:

1. يخفق البيض جيداً مع السكّر
2. يضاف إليه الفانيلا، الزيت، الملح وبشر الليمون أو البرتقال
3. ثم يُضاف اللوز المطحون مع البيكينج بودر والبقسماط
4. يوضع في صينية مدهونة بالزبدة ويخبز في الفرن لمدّة 35 دقيقة على درجة حرارة 175 درجة مئوية
5. يسقى بالشراب مباشرة عند إخراج الصينية من الفرن
6. يراعى أن يكون الشراب بارداً والخبيزات ساخنة
7. يزين بلوز مطحون ثم يترك ليبرد قبل تقطيعه وتقديمه حسب الرغبة

ملاحظة:

1. المقصود بالكوب هو كوب الماء العادي، وليس كوب القياس
2. يجب استعمال نفس الكوب لمقادير العجينة والشراب

نصيحة حوريّه:

ننصح بشراء اللوز كامل الحبّة (كذلك أي نوع من المكسرات) وتحميصه وطحنه للتأكد من جودته.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

عجينة الشو



المكوّنات ومقاديرها:

- 140 جم طحين
- 100 جم زبدة غير مملحة
- 250 ملل ماء
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 5 بيضة
- كريمة الكاستر (مذكورة طريقة عملها في صفحة 156)

طريقة التحضير:

1. نضع الماء والملح والزبدة في إناء على النار حتّى يغلي
2. نضيف الطحين ونخلط على النار حتّى تجف العجينة تماماً
3. نفرغها في وعاء آخر ونضيف البيض تدريجيّاً لو ترك العجين إلى أن يبرد أو دفعة واحدة لو ما زال ساخناً
4. توضع العجينة في كيس الحلواني وتشكّل على صينية مغطاة بورق الخبز
5. تُخبز على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 20 إلى 25 دقيقة
6. تُترك لتبرد
7. تُزيّن بالشوكولا وتحشى بكريمة الكاستر

نصيحة حوريّه:

يجب إدخال الحلويّات إلى الفرن مباشرةً بعد تشكيلها وعدم فتح الفرن نهائيًا أثناء خبزها.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

جريوش



المكوّنات ومقاديرها:

- 200 جم زبدة
- 500 جم طحين
- 1 بيضة
- 1ملعقة صغيرة فانيلا
- رشة ملح
- 1/2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- 2 ملعقة كبيرة خل أبيض
- 3 ملعقة كبيرة سمسم مُحمّص ومطحون
- ماء للعجن (بين 150 و 200 ملل) حسب نوع الطحين
- (يُمكن استبدال الماء العادي للعجن بماء الزهر أو إستعمال خليط من الإثنين لجمع وعجن العجينة)
- عسل مخفف بماء الزهر
- زيت للقلي
- سمسم مُحمّص للتزيين

طريقة التحضير:

1. يُخلط الطحين، رشة الملح، السكّر، الفانيلا، الزبدة والسمسم المحمّص والمطحون
2. يدعك الخليط بالأصابع جيداً
3. تُخلط البيضة مع الخل وتُضاف مع الخميرة إلى الخليط
4. يعجن الخليط بالماء لمدّة 5 دقائق ويترك ليرتاح 15 دقيقة
5. تفرد العجينة وتُشكّل حلويات الجريوش
6. تقلى في الزيت الساخن وتصفى
7. توضع في العسل المخلوط بماء الزهر وتصفى وتُزيّن بالسمسم

نصيحة حوريّه:

بعد قلي الجريوش يُترك ليرتاح ويتخلص من الزيت ليلة كاملة مغطاً بقطعة قماش قبل وضعه في العسل وذلك لكي لا يتشرب كميّة كبيرة من العسل وتكون نسبة حلاوته مقبولة


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

غريّبة بالسميد وجوز الهند



المكوّنات ومقاديرها:

- 380 جم جوز الهند
- 125 جم سميد متوسط
- 150 جم سكّر عادي
- 3 بيضة
- 50 جم زبدة
- 1 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- فانيلا
- بشر الليمون
- 2 ملعقة كبيرة مربّى المشمش
- رشّة ملح
- سكّر ناعم لتغطية الغريّبة

طريقة التحضير:

1. يخفق البيض مع السكّر، الزبدة، الملح والفانيلا
2. يضاف اليه بشر الليمون، السّميد، البيكينج بودر، المربّى وجوز الهند
3. تشكل كويرات وتغطى بالسكّر الناعم
4. توضع في صينية مغطاة بورق الخبز
5. تخبز من 15 إلى 20 دقيقة في الفرن المسخّن على درجة حرارة 175 درجة مئوية
6. ثمّ تقدم

نصيحة حوريّه:

يمكن إضافة أي نوع من المكسرات بشرط أن يكون محمّصاً ومفروماً.


SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

بيتيفور



المكوّنات ومقاديرها:

- 500 جم زبدة
- 250 جم سكّر ناعم
- 4 بيضة
- 650 جم طحين
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- رشة ملح
- بشر ليمون
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو
- شوكولا ذائبة للتزيين
- سمسم - لوز - فستق - فواكه مجففة للتزيين
- مربّى المشمش للتزيين أو لجمع حبّات البيتيفور

نصيحة حوريّه:

يمكن استبدال كميّة الكاكاو بالشوكولا الذائبة في العجينة لزيادة الطعم.

طريقة التحضير:

1. تخفق الزبدة، الملح، السكّر والفانيلا جيداً ثم تضاف بشر الليمون والبيض واحدةً تلو الاخرى ويستمر بالخفق
2. يضاف الطحين بواسطة ملعقة ثم تقسم العجينة ويضاف إلى نصفها الكاكاو
3. تشكل أشكال مختلفة
4. تخبز في صينية مغطاة بورق الخبز لمدة 15 دقيقة على درجة حرارة 190 درجة مئوية تقريباً (حسب نوع الفرن)
5. تخرج من الفرن وتترك لتبرد ثم تزيّن حسب الرغبة

ملاحظة:

فكرة: تجمع حبتا البيتيفور بالشوكولا الذائبة أو المربّى ويزيّن البيتيفور بالشوكولا السوداء أو البيضاء


SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

قطع مارينج باللوز والبندق



المكوّنات ومقاديرها:

- 150 جم بندق مُحمّص ومطحون
- 100 جم لوز مطحون
- 2 بيضة
- 70 جم طحين
- 150 جم زبدة ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- رشة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- 100 جم سكّر

المارينج:

- بياض 3 بيضة
- 150 جم سكّر ناعم
- رشة ملح

طريقة التحضير:

1. يُخفق البيض مع السكّر، الفانيلا ورشة الملح
2. يُضاف البندق، اللوز، الطّحين والزبدة الذائبة مع البيكينج بودر
3. يوضع الخليط في صينية مدهونة ومرشوشة بالطحين ويخبز لمدّة 15 دقيقة على درجة حرارة 175 درجة مئوية
4. تخرج من الفرن وتترك لتبرد

المارينج:

1. يُخفق بياض البيض مع رشة الملح ثم يُضاف السكّر الناعم تدريجيّاً
2. يوضع الخليط فوق الكيكة ثم تعاد الى الفرن وتترك لمدّة 5 دقائق ليجف المارينج فقط
3. ثم بواسطة الشوكة الساخنة يزين وجه الكيكة
4. تترك لتبرد ثم تُقطع إلى مربعات وتُقدّم

نصيحة حوريّه:

يُمكن الإحتفاظ ببياض البيض في المجمد بكيس بلاستيكي من ثم إذابته قليلاً قبل الاستخدام.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

كيكة الجوز والقهوة



المكوّنات ومقاديرها:

العجينة:

- 250 جم زبدة
- 100 جم سكر ناعم
- 2 بيضة
- 300 ملل كريمة طازجة
- 200 جم طحين
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- رشة ملح
- 2 ملعقة صغيرة بيكينج بودر

الحشوة:

- 150 جم جوز محمص ومطحون
- 50 جم سكر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان (نسكافيه)

خليط العسل:

- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 4 ملعقة كبيرة عسل

طريقة التحضير:

1. تخفق الزبدة مع السكر الناعم والفانيلا جيداً ثم البيض وبعدها تضاف الكريمة السائلة بالتناوب مع الطحين المنخول، رشة الملح والبيكينج باودر. أي مرة الكريمة ومرة أخرى الطحين وهكذا إلى أن تنتهي المكونات
2. تدهن صينية بالزبدة وترش بالطحين ثم تغطى قاعها بورق الخبز
3. تخلط جميع مكونات الحشوة وتترك جانبا
4. توضع كمية من العجينة وتضاف إليها الحشوة ثم الباقي من كمية العجينة
5. تخبز لمدة 35 دقيقة على درجة حرارة 175 درجة مئوية
6. تخلط جميع مكونات العسل وتترك جانبا
7. بعد خروجها من الفرن تسقى بخليط العسل
8. تترك لتتشرب الخليط ثم تقدم

نصيحة حوريّه:

أنصح بتناول هذه الكيكة مع وجبة الفطور بالذات لأنها تحتوي على نسبة من الكافيين الذي يعطي نشاطاً وحيوية للجسم.


SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

أصابع اللوز



المكوّنات ومقاديرها:

- 7 صفار بيض
- 1 بيضة كاملة
- 1/2 كوب سكّر (125 جم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 500 جم زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- رشة ملح
- 3 إلى 4 كوب طحين حسب نوع الطحين
- مربّى المشمش أو الكرز للتزيين
- لوز محمّص ومطحون خشن، أو فول سوداني للتزيين
- بشر الليمون، حسب الرغبة

نصيحة حوريّه:

إضافة بشر الليمون إلى العجينة يُكسب الحلويّات نكهة طيبة ويقضي على زنخة البيض.

طريقة التحضير:

1. تُخفق الزبدة مع السكّر والفانيلا والملح إلى أن يصبح تاخليط على شكل كريمة
2. يُضاف صفار 7 حبّات من البيض مع حبّة البيض الكاملة
3. يُواصل الخفق ويُمكن إضافة بشر الليمون حسب الرغبة
4. يُضاف الطحين بالملعقة
5. تُشكّل الحلويّات ثم تُغمّس في بياض البيض ثم في خليط اللوز والجوز المطحون
6. تزيّن بالمربّى وتصف بالصينية وتُخبز لمدّة 15 إلى 20 دقيقة على درجة حرارة 175 درجة مئوية

ملاحظات:

1. يُمكن إضافة المربّى بعد الخبز حتّى لا يحترق
2. عند تشكيل الأصابع، يضغط بالإبهام على منتصف الأصابع لتشكيل حفرة لوضع المربّى
3. الصينية التي نضع فيها أصابع اللوز لا تُدهن


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

بقلاوة بالجوز واللوز والبندق



المكوّنات ومقاديرها:

- رزمة من عجينة البقلاوة أو عجينة الفيلو (الرقائق)
- زبدة لدهن العجينة (الكميّة غير محددة حسب حجم الصينية والعجينة)

الحشوة:

- 1 كوب لوز مُحمّص مطحون
- 1 كوب جوز مُحمّص مطحون
- 1 كوب بندق مُحمّص مطحون
- 1/4 كوب سكّر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- رشة قرنفل
- ماء الزهر أو ماء الورد
- حبّات لوز للتزيين
- عسل مخفف بماء الزهر

طريقة التحضير:

1. تُدهن الصينية بالزبدة
2. تُرصّ ورقات عجينة البقلاوة وتُدهن بالزبدة بواسطة فرشاة بعد كلّ طبقة، حتّى تصبح 8 طبقات تقريباً
3. تُخلط المكسرات مع القرفة والقرنفل وتُجمع بماء الزهر أو الورد وتوضع الحشوة
4. تُرصّ باقي الورقات وتُدهن أيضاً بالزبدة حتّى آخر طبقة
5. تُقطّع بسكين حاد وتُزيّن بقطعة لوز أو صنوبر في الوقت نفسه
6. تُخبز لمدّة 1/2 ساعة، الخمس دقائق الأولى على درجة حرارة 220 درجة مئوية ثم باقي المدّة على 175 درجة مئوية
7. تُخرج من الفرن وتسقّى بالعسل المخفف بماء الزهر
8. تُترك لتتشرب العسل ثم تُقدّم

نصيحة حوريّه:

البقلاوة نوع من الحلويّات الدسمة لذلك ينصح تناولها بتوازن.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

مارجريت كيك



المكوّنات ومقاديرها:

حشوة وزينة المارجريت كيك:

- كريم باتسيير (الكاستر) (مذكورة طريقة عملها في صفحة 156)
- فواكه طازجة
- مربى المشمش لتزيين الفواكه وحمايتها من الجفاف

عجينة الرقائق (الباف باستري):

- 140 ملل من الماء البارد جداً
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من السكّر
- 120 جم من الزبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 330 جم من الطحين
- 250 جم من الزبدة الباردة الخاصة برقّ العجينة أو زبدة عادية غير مملّحه

طريقة التحضير:

1. يُذوّب السكّر والملح في الماء البارد
2. يوضع الطحين على الطاولة مع تشكيل حفرة في وسط الطحين
3. يوضع 120 جم من الزبدة في الحفرة ثم تُخلط بالأصابع
4. يُضاف إليها الماء البارد
5. تُجمع العجينة على بعضها دون عجن وتوضع في الثلاجة لمدّة 30 دقيقة تقريباً
6. تُخرج العجينة من الثلاجة وتُفرد بالشوبك
7. تُضاف كميّة الزبدة الثانية (250 جم) على شكل مربع في وسط العجينة ويتم رقها
8. تُغلق العجينة على شكل ظرف
9. ترقّ العجينة 6 مرات بحيث توضع في الثلاجة بعد كلّ مرة لترتاح ما بين 20 إلى 30 دقيقة
10. من ثمّ تُترك ليلة كاملة في الثلاجة قبل ان تُشكّل
11. تُشكّل العجينة على شكل وردة (مارجريت) وتوضع في صينية مرشوشة بالماء وفوقه ورق الخبز
12. تُخبز على درجة 175 درجة مئوية من 30 إلى 35 دقيقة حسب الحجم دون الفتح عليها أثناء الخبز ثم تُخرج وتُترك لتبرد
13. تُزيّن المارجريت كيك بالكاستر والفواكه حسب الرغبة وتُدهن بمربّى المشمش

نصيحة حوريّه:

بعد تشكيل العجينة ووضعها في الصينية ينصح بوضعها في الثلاجة لتبرد قليلاً قبل خبزها في الفرن وذلك لضمان إنتفاخها والحصول على الطبقات فيها.



حلويّات بالجبنة



المكوّنات ومقاديرها:

- 250 جم زبدة
- 5 قطع من الجبن المثلث أي ما يعادل 80 جم
- 1 ملعقة صغيرة من البيكينج بودر
- 1 ملعقة كبيرة من السكّر الناعم
- 320 جم من الطحين
- 350 إلى 500 جم من بسكوت مشكّل ومختلف النكهات ومطحون خشن للتزيين
- كميّة من العسل حسب الرغبة

طريقة التحضير:

1. تخلط الزبدة، الجبنة، الطحين، البيكينج بودر والسكّر الناعم معاً بشكل جيد
2. تشكّل حسب الرغبة أصابع أو كرات
3. توضع الأشكال المكوّنه في فرن تصل درجة حرارته إلى 175 درجة مئوية من 15 إلى 20 دقيقة
4. تخرج الحلويّات من الفرن وتترك لتبرد ثم توضع في العسل وتلف في البسكوت المطحون
5. تقدّم في أكواب ورقيّه

ملاحظة:

1. يفضل وضع ورق الخبز في الصينية لخبز الحلويّات

نصيحة حوريّه:

لا يُمكن إستبدال العسل بالقطر ولكن يُمكن استبدال كميّة من الطحين بكميّة من المكسرات المحمّصة والمطحونة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

حلويّات بالحلاوة السادة



المكوّنات ومقاديرها:

- 500 جم حلاوة سادة
- 2 علبة بسكوت مطحون (ما يعادل 400 جم)
- 2 ملعقة كبيرة جوز الهند (إختياري)
- 1 ملعقة كبيرة سمسم مُحمّص ومطحون
- 200 جم شوكولا ذائبة لجمع العجين
- 50 جم زبدة

طريقة التحضير:

1. تُفتّت الحلاوة وتُخلط مع البسكوت والزبدة
2. يُضاف السمسم وجوز الهند
3. تُجمع بالشوكولا
4. تكوّر وتُزيّن بجوز الهند أو المكسرات أو السمسم المُحمّص
5. تُقدّم في أكواب ورقية

ملاحظة:

1. يُمكن إضافة كميّة من المكسّرات المحمّصه والمطحونه خاصة الفول السوداني (حسب الرغبة)

نصيحة حوريّه:

يجب استعمال نوع بسكوت قليل السكّر أو غير محلى، كما يُنصح باستعمال حلاوة بنكهات مختلفة للتنويع.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

حلويّات البابا



المكوّنات ومقاديرها:

- 50 جم سكّر
- 10 جم ملح
- 200 ملل من الماء
- 25 جم خميرة الخبز
- 4 بيضة
- 450 جم من الطحين
- 100 جم من الزبدة الذائبة
- الشراب (مذكورة طريقة عمله في صفحة 156)

طريقة التحضير:

1. تذوّب الخميرة في الماء الدافىء مع القليل من السكّر
2. يوضع الطحين في العجانة مع الملح والسكّر والبيض والخميرة ويعجن جيداً لمدّة 5 دقائق
3. تُضاف الزبدة في النهاية ثم نواصل العجن
4. توضع العجينة في صواني البابا المدهونة
5. يُترك الخليط ليختمر (يفضّل تخمير حلويات البابا في مكان رطب ودافيء في نفس الوقت)
6. توضع الصواني في فرن درجة حرارته تصل إلى 200 درجة مئوية
7. تُترك الحلويات في الفرن من 15 إلى 20 دقيقة حسب حجم الحلويات
8. ترفع الحلويات من الفرن وتُترك لتبرد ثم توضع في الشراب حتّى تتشبع بالسائل جيداً
9. وتقدّم

ملاحظة:

1. توضع حلويات البابا في القطر أكثر من مرة حتّى تتشربه جيداً ثمّ تُزيّن حسب الرغبة

نصيحة حوريّه:

يُمكن تجميد حبّات البابا في المجمد ثم تذويب الثلج عنها لتسقى بالقطر قبل تناولها مباشرة.



كيك الشوكولا سوفليه



المكوّنات ومقاديرها:

العجينة:

- 180 جم من الشوكولا الداكنة المفرومة المذابة في حمام ماء
- 180 جم من السكّر الناعم
- من 5 إلى 6 بيضة حسب الحجم
- 3 ملعقة كبيرة من الكاكاو
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- رشّة ملح

الحشوة:

- 300 ملل من كريمة الخفق الطازجة
- 1 ملعقة كبيرة من السكّر الناعم + كميّة إضافية غير محددة للتزيين (حسب الرغبة)
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا

طريقة التحضير:

1. يُفصل صفار البيض عن البياض
2. يُخفق صفار البيض جيداً مع كميّة من السكّر الناعم والفانيلا
3. تُضاف إليه الشوكولا الذائبة مع متابعة الخفق
4. ثمّ يُضاف الكاكاو بواسطة ملعقة
5. يُخفق بياض البيض مع رشة الملح والكميّة المتبقية من السكّر الناعم ثم يُضاف إلى خليط الصفار بواسطة الملعقة
6. يسكب الخليط في صينية مستطيلة مغلفه بورق الخبز
7. يوضع في الفرن من 15 إلى 20 دقيقة على درجة حرارة تصل إلى 175 درجة مئوية
8. يخرج الكيك من الفرن ويوضع على الشبك لمدّة 5 دقائق ليبرد
9. تُخفق الكريمة الطازجة مع ملعقة السكّر الناعم والفانيلا إلى أن نحصل على مزيج متماسك مع تفادي الإكثار من الخفق كي لا تفقد الحشوة قوامها الكريمي
10. يُقلب على الرخام المرشوش بالسكّر الناعم ويحشى بالكريمة المخفوقة ويلف على شكل السويس رول
11. يزين بالسكّر الناعم ويوضع في الثلاجة ليبرد قبل تقديمه

نصيحة حوريّه:

لتسهيل عملية لف الكيكة أنصح بقلب الكيكة بعد إخراجها من الفرن على ورق خبز مرشوش بسكّر ناعم .


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

تشيز كيك بالليمون



المكوّنات ومقاديرها:

البسكوت:

- 80 جم زبدة ذائبة
- 400 جم بسكوت مطحون
- 2 ملعقة كبيرة سكّر
- مربّى تحليه أو فواكه للتزيين

الحشوة:

- 450 جم جبنة كريمية
- 170 جم حليب مركز محلى
- 4 ورقة جيلاتين أو من 8 إلى 10 جم جيلاتين بودرة
- عصير 2 حبّة ونصف الحبة ليمون
- 250 ملل كريمة طازجة مخفوقة

طريقة التحضير:

البسكوت:

1. تطحن المكوّنات مع بعض ثمّ ترصّ في قاع الصينية المدهونه أو المغطاة بورق الخبز
2. تدخل الفرن لمدّة 5 أو 10 دقائق لا غير على درجة حرارة 190 درجة مئوية تقريباً (حسب نوع الفرن)
3. تترك جانباً حتّى تبرد

الحشوة:

1. تخفق الكريمة الطازجة وتترك جانباً
2. تخفق الجبنة ويضاف الحليب المركز ثمّ عصير حبتان من الليمون
3. تسخّن الكمية المتبقية من عصير الليمون (نصف حبّة تقريباً) ويضاف اليها الجيلاتين ليذوب
4. يضاف الخليط إلى الجبنة مع الحليب المركّز وتخلط جيداً
5. نضيف الكريمة المخفوقة بواسطة ملعقة ونسكب الخليط كلّه فوق البسكوت البارد
6. توضع الصينية في الثلاجة لمدّة 12 إلى 24 ساعة قبل تزيينها بالمربّى أو الفواكه وتقديمها

نصيحة حوريّة:

لا تخفق الكريمة لمدّة طويلة كي لا تفقد قوامها الكريمي وتتحوّل لتصبح كالزبدة


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

بيسكوتي (الكروكي)



المكوّنات ومقاديرها:

- 9 بيضة
- 500 جم من السكّر
- 750 ملل من الزيت النباتي
- 4 ملعقة صغيرة من البيكينج بودر
- 1200 جم طحين
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيلا
- بشر حبّة ليمون
- 300 جم من اللوز المُحمّص والمطحون أو 360 جم من الفول السوداني المُحمّص والمطحون
- 100 جم من الزبيب (إختياري)
- رشة ملح
- صفار بيض
- حليب
- سكّر (إختياري)

نصيحة حوريّه:

لا ينصح بعجن العجينة لكي تحافظ على هشاشتها. كما يستعمل الزيت لتشكيل الحلويات بدلا من الطحين.

طريقة التحضير:

1. يُخفق البيض جيداً مع السكّر والفانيلا ورشة الملح
2. يُضاف إلى الخليط بشر الليمون مع التقليب
3. يُضاف الزيت إلى الخليط تدريجيّاً ثم يُضاف البيكينج بودر مع الخفق
4. بعدها يُضاف الطحين واللوز (أو الفول السوداني) والزبيب بواسطة الملعقة
5. يُقلّب الخليط حتّى تتشكّل العجينة (دون عجنها)
6. تُجمع العجينة مع بعضها من دون عجن وتُشكّل على شكل لفائف على طاولة العمل المدهونة بالزيت
7. توضع اللفائف في صينية مدهونة بالزيت وتُدهن بصفار البيض مع قليل من الحليب وتُرش بالسكّر (إختياري)
8. توضع الصينية في الفرن لتُخبز العجينة من 20 إلى 25 دقيقة تقريباً على درجة حرارة 175 درجة مئوية
9. تُخرج الصينية من الفرن ثم يقطّع البسكوتي ويُعاد إلى الفرن ليتحمص ما بين 10 إلى 15 دقيقة، ثم تُرصّ وتُقدّم


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

ترافل الشوكولا والشوفان



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 كوب حليب بودرة
- 1 كوب طحين
- 1 كوب فول سوداني أو لوز أو بندق مطحون
- 1/2 كوب سمسم مطحون
- 3/4 كوب زبدة ذائبة
- 1 كوب شوفان مطحون
- عسل لجمع العجينة (حسب الحاجه)
- شوكولا ذائبه حسب الحاجه

طريقة التحضير:

1. تحمص كلّ المكوّنات كلّ واحدة على حدا
2. تُخلط مع بعضها وتُجمع بالزبدة الذائبة وقليل من العسل وتعجن قليلاً لكي تتماسك
3. تُشكّل كويرات وتوضع في الشوكولا الذائبة وتُترك لتبرد
4. توضع في أكواب ورقية
5. وتُزيّن حسب الذوق

ملاحظة:

1. تُطحن المكسرات (اللوز، البندق، الفول السوداني، السمسم، الشوفان) بعد تحميصها

نصيحة حوريّه:

يجب تحميص الطحين جيداً دون حرقه كي لا يعطي نكهة غير طيبة للحلويّات


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

تارت التفاح والشوفان

المكوّنات ومقاديرها:



العجينة:

- 7 ملعقة كبيرة طحين
- 3 ملعقة كبيرة شوفان
- 60 جم زبدة ذائبة
- 1 بيضة كاملة
- 1 صفار حبة بيض
- 1 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- رشة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 1 1/2 ملعقة كبيرة سكّر

الحشوة:

- 4 حبّات تفاح متوسطة الحجم ومُقطّعة إلى قطع صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة سكّر بني
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة نشا
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- جوز وزبيب ولوز حسب الرغبة

الخلطة (كرامبل):

- 1 كوب طحين
- 1 كوب شوفان
- 1/2 كوب سكّر بني
- 3/4 كوب زبدة
- 1/2 كوب جوز أو لوز أو بندق محمّص ومطحون خشن

طريقة التحضير:

العجينة:

1. تُخلط الزبدة مع الطحين، الشوفان، البيكينج بودر، الملح، الفانيلا والسكّر
2. تُجمع بالبيضة وصفار البيضة (تُجمع بدون عجن)
3. تُرصّ في صينية التارت وتُترك جانباً أو في الثلاجة

الحشوة:

1. يقشّر التفاح ويقطّع ثم يوضع في قدر على النار
2. تُضاف الزبدة والسكّر ويترك الخليط لينضج قليلاً ثمّ يضاف النشا، القرفه، ماء الزهر، الزبيب، الجوز واللوز ويترك الخليط جانباً
3. تُخلط جميع مكوّنات الكرامبل باليد أو بالشوكة بدون عجن
4. توضع الحشوة فوق العجينة ثم تغطى بخليط الكرامبل
5. تُخبز في فرن على درجة حرارة 175 درجة مئوية لمدّة 20 إلى 25 دقيقة وتُقدّم

نصيحة حوريّه:

يستحسن استعمال التفاح الأخضر وذلك لتحمله درجة الحرارة ولإحتوائه على نسبة عالية من فيتامين سي.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

المعمول بالشوفان



المكوّنات ومقاديرها:

العجينة:

- 2 كوب سميد ناعم
- 1 كوب شوفان مطحون خشن
- 2 ملعقة كبيرة طحين
- 3/4 كوب زبدة
- 1/4 كوب سمن
- 1/4 ملعقة صغيرة محلب
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيلا
- 1/4 كوب حليب بودرة
- ماء الزهر أو ماء الورد لعجن المعمول (حسب الرغبة)

حشوة التمر:

- 300 جم تمر معجون
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة
- رشة قرنفل
- 2 ملعقة كبيرة سمسم محمّص

أو حشوة المكسرات:

- 3 كوب جوز أو لوز مُحمّص ومطحون
- 1 كوب سكّر
- ماء الزهر لجمع المكوّنات
- 2 ملعقة كبيرة سمسم مُحمّص

نصيحة حوريّه:

ينصح بخلط جميع مكونات العجينة وجمعها ثم تركها لترتاح ليلة كاملة قبل تشكيلها وخبزها.

طريقة التحضير:

1. يُخلط السمن، الزبدة والسميد مع الطحين والشوفان وباقي المكوّنات ويُجمع بماء الزهر
2. يعجن لمدّة دقيقتين فقط ثمّ تُترك العجينة لترتاح لمدّة 1/4 ساعة على الأقل
3. تُخلط مكونات الحشوة المختارة وتُترك جانباً
4. تؤخذ قطع صغيرة من العجينة، تُكوّر وتجوّف لتوضع بداخلها الحشوة
5. تشكّل في القوالب الخاصة بالمعمول وتوضع في صينية غير مدهونة
6. تُخبز إلى أن يحمرّ أسفل المعمول على درجة حرارة 175 درجة مئوية لمدّة 1/4 ساعة تقريباً وتوضع تحت الشواية لمدّة دقيقة ثم تُخرج وتُترك لتبرد
7. تُزيّن بالسكّر الناعم وتُقدّم



مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

غريبة بالنخالة والشوفان



المكوّنات ومقاديرها:

- 50 جم نخالة
- 2 كوب طحين
- 250 جم جوز الهند
- 50 جم شوفان
- 3 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- 2 كوب شاي صغير زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- رشّة ملح
- 200 جم سكّر بودرة

طريقة التحضير:

1. تخفق البيض والسكّر مع الفانيلا جيداً ثمّ يضاف الزيت وتخفق لمدّة دقيقتين
2. بواسطة ملعقة تضاف النخالة، الشوفان، جوز الهند، البيكينج بودر، الطحين والملح وتحرك
3. تشكّل الغريّبة وتوضع في صينية
4. تخبز لمدّة 15 دقيقة في الفرن على درجة حرارة 175 درجة مئوية
5. وتقدّم

نصيحة حوريّه:

في حالة عدم تماسك العجينة يضاف الطحين أو النخالة تدريجياً حتى تتماسك العجينة ويصبح قوامها لا سائلاً ولا جامداً.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

كيكة التمر بالشوفان



المكوّنات ومقاديرها:

حشوة التمر:

- 2 كوب تمر بدون نوى
- 2 كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة صودا

المكوّنات السائلة:

- 3 بيضة
- 1 كوب سكّر
- 1 كوب زيت نباتي

المكوّنات الجافة:

- 1 كوب ونصف الكوب طحين
- 1/2 كوب شوفان
- 1 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة أو أقلّ حسب الرغبة
- رشة ملح

طريقة التحضير:

1. ينقع التمر في الماء والصودا لمدّة 1/2 ساعة
2. يُخفق البيض مع السكّر والزيت وتُضاف اليه المكوّنات الجافة المنخولة
3. تُخلط جيداً وتُضاف اليها حشوة التمر
4. يوضع العجين في صينية مدهونة ومرشوشة بالخبز المُحمّص المطحون (بقسماط)
5. تُخبز بالفرن لمدّة 45 إلى 50 دقيقة تقريباً على درجة حرارة 160 درجة مئوية
6. تُخرج من الفرن وتُزيّن بلوز أو جوز أو أي نوع مكسرات
7. وتُقدّم باردة ومُقطّعة حسب الرغبة

ملاحظة:

1. يجب إستعمال نفس الكوب للمقادير، ويقصد بالكوب كوب الماء وليس كوب القياس

نصيحة حوريّه:

تُضاف 1/2 ملعقة صغيرة من الهيل المطحون لإضفاء النكهة العربية.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

كيكة الجزر

المكوّنات ومقاديرها:

- 3 بيضة
- 1 كوب سكّر (أو 1/2 سكّر و 1/2 عسل) إختياري
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 3/4 كوب زيت
- 2 ملعقة كبيرة مربّى المشمش
- 1 - 1 1/2 كوب جزر مبشور
- 1 كوب جوز مقشر ومُحمّص ومطحون خشن
- 1 1/4 كوب طحين
- 2 ملعقة صغيرة بيكينج بودر
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/4 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- رشة جوزة الطيب
- رشة قرنفل
- بشر حبّة ليمون
- زبيب منقوع في ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة
- رشة ملح

طريقة التحضير:

1. يُفرّق صفار البيض عن البياض
2. يُخفق البياض مع كميّة من السكّر ورشة الملح ويُترك جانباً
3. يُخفق الصفار مع باقي السكّر والفانيلا وبشر الليمون إلى ان يضاعف المزيج
4. يُضاف الزيت تدريجيّاً ثم الجوز والمربّى والجزر والزبيب
5. يُضاف الطحين المنخول بواسطة ملعقة مع باقي البهارات (قرفة - زنجبيل - قرنفل - جوزة الطيب)
6. يضاف البيكينج بودر ثم بياض البيض
7. يوضع الخليط في صينية مدهونة ويرش بالجوز (أختياري)
8. يخبز لمدّة 5 دقائق على درجة حرارة 225 درجة مئوية ثم 35 دقيقة على درجة حرارة 175 درجة مئوية (أو أقل على حسب حرارة الفرن)

ملاحظة:

1. تُدهن الصينية وتُرش بالطحين أو البقسماط أي الخبز المُحمّص المطحون
2. ويُمكن أن تسقى بملعقتين من عصير البرتقال أو قطر عادي عند خروجها من الفرن (إختياري) أو تُقدّم كما هي

نصيحة حوريّه:

لزيادة النكهه يُمكن إضافة حبّة تفاح مفرومة إلى الجزر كما يُمكن إستبدال ملعقة من البيكينج باودر بملعقة من بيكربونات الصودا لتصبح الكيكة خفيفة وهشه.

كريمة لتزيين وجه الكيكة:

- 2 ملعقة كبيرة كريمة طازجة
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- 2 ملعقة كبيرة زبدة الفول السوداني
- كميّة من الشوكولا السوداء أو البيضاء للتزيين

1. تُخلط الكريمة مع النشا وزبدة الفول السوداني، ثم توضع على وجه الكيكة وتُزيّن بالشوكولا الذائبة


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

رولز القرفة

المكوّنات ومقاديرها:

عجينة البريوش:

- 500 جم طحين
- 250 جم زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 100 ملل حليب دافيء أو ماء دافيء
- 6 بيضة
- 3 ملعقة كبيرة سكّر عادي
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 2 ملعقة كبيرة خميرة خبز (الخميرة الفورية)

الحشوة:

- 1 كوب سكّر بنّي
- 2 ملعقة كبيرة قرفة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 كوب جوز أو لوز أو بندق مُحمّص ومطحون
- 1/2 كوب زبيب منقوع في ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة
- زبدة (بدرجة حرارة الغرفة)

نصيحة حوريّه:

تجهّز العجينة قبلها بيوم وتترك في الثلاجة ليلة كاملة للحصول على نتيجة أفضل وللتسهيل التعامل مع العجينة.

طريقة التحضير:

1. يوضع الطحين، الملح، السكّر والفانيلا في العجانة، تُضاف الخميرة والحليب أو الماء الدافئ، والبيض واحدة تلو الأخرى
2. يعجن المزيج لمدّة 5 دقائق تقريباً (أو حتّى عدم التصاق العجينة)
3. تقسم العجينة إلى نصفين وتُضاف كميّة الزبدة كلّها إلى النصف الأول ويواصل العجن ثم يُضاف النصف الثاني دون التوقف عن العجن
4. تترك لتختمر 30 دقيقة؛ بعدها توضع في الثلاجة لمدّة 24 ساعة قبل تشكيلها تفرد العجينة على شكل مستطيل تقريباً
5. تُدهن العجينة بالزبدة وتُرش بالسكّر البني والقرفة المطحونة والجوز والزبيب (حسب الرغبة) والكاكاو
6. تُلف العجينة على شكل لفافة
7. تُقطع العجينة إلى شرائح صغيرة (على شكل سويس رول)
8. توضع في صواني عادية مدهونه بالزبدة أو في صينية المافين ثم يضغط على الوجه
9. تُرش مرة أخرى بالسكّر والقرفة والكاكاو
10. وتُترك اللفائف لتختمر من 15 إلى 20 دقيقة
11. تُخبز في فرن درجة حرارته تصل إلى 200 درجة مئوية لمدّة 20 دقيقة
12. تُرفع الصينية من الفرن وتسقّى بالشراب أو العسل (حسب الرغبة)
13. تُزيّن بالفوندا (سكّر ناعم + ماء وتُخلط) أو بالشوكولا الذائبة

ملاحظة:

1. لمحبي نكهة القهوة، يُمكن إضافة ملعقة قهوة حبيبات (نسكافيه) دون إذابتها إلى خلطة الحشوة
2. كميّة الزبدة التي تُدهن بها عجينة الرولز بعد فردها بالشوبك غير محددة - أي حسب الرغبة


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

مافين الشوكولا



المكوّنات ومقاديرها:

المكوّنات الجافة:

- 250 جم طحين
- 150 جم سكّر
- 2 1/2 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملعقة صغيرة بكينج بودر
- 1/2 ملعقة صغيرة صودا
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيللا
- رشة ملح
- من 100 إلى 125 جم من حبيبات الشوكولا (حسب الذوق)

المكوّنات السائلة:

- 250 ملل حليب كامل الدسم
- 2 بيضة
- 80 ملل زيت نباتي

طريقة التحضير:

1. تُخلط جميع المكوّنات الجافة معاً جيداً بواسطة ملعقة
2. تُخلط المكوّنات السائلة معاً وتُسكب على المكوّنات الجافة
3. يُقلّب الخليط بالملعقة خلطاً خفيفاً
4. يوضع الخليط في قوالب المافين المدهونة أو المغطاة بكوب ورقية
5. توضع القوالب في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدّة 5 دقائق ثم تخفض درجة حرارة الفرن حتّى تصل إلى 175 درجة مئوية وتُترك القوالب لمدّة 15 دقيقة أخرى
6. ترفع القوالب من الفرن وتُقدّم

نصيحة حوريّه:

سر نجاح المافين أنّ لا تستعمل الخلاط الكهربائي إنما تخلط المكوّنات باليد ولا تكثر من خفقها حتّى تكون هشه وطريه.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

كنافة بالكاستر والتمر



المكوّنات ومقاديرها:

- 500 جم كنافة
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 4 ملعقة كبيرة سمن أو زبدة
- رشة ملح
- حشوة الكاستر أو الكريم باتيسيير (مذكورة طريقة عملها في صفحة 156)
- لوز أو جوز هند

حشوة التمر:

- 1 كجم تمر
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 3 ملعقة كبيرة زيت نباتي (أو حسب الحاجة)
- ماء الزهر (حسب الرغبة)
- يعجن التمر بالزيت وقليل من ماء الزهر وتُضاف اليه القرفة

طريقة التحضير:

1. كنافه بالكاستر على شكل خبزه:
2. تُخلط الكنافة بالزبدة وتفرك جيداً مع الفانيلا ورشة الملح
3. توضع نصف الكميّة في صينية مدهونة ويوضع فوقها الكاستر وتغطى بكميّة أخرى من الكنافة
4. توضع ملعقة زبدة إضافية فوق الكنافة وتُخبز إلى ان يحمرّ لونها
5. تقلب على الجهة الآخرى لتتحمّر
6. تُخرج من الفرن وتسقى بالشراب (مذكورة طريقة عمله
7. في صفحة 156)
8. تزيّن باللوز أو جوز الهند حسب الرغبة

نصيحة حوريّه:

إذا كانت الكنافة طازجة توضع في كيس بلاستيك وتحفظ في الثلاجة إلى حين استعمالها.

كنافه بالكاستر وقطع المشمش:

1. تُخلط الكنافة بالزبدة وتفرك جيداً مع الفانيلا ورشة الملح
2. توضع الكنافة في قوالب صغيرة مدهونة (قوالب التارت) ويوضع في وسطها كميّة من الكريم باتيسيير (كاستر) وتزيّن بقطعة مشمش أو خوخ
3. توضع ملعقة زبدة إضافية فوق الكنافة وتُخبز إلى ان يحمرّ لونها
4. تُخرج من الفرن وتسقى بالشراب
5. تُزيّن باللوز أو جوز الهند حسب الرغبة

ملاحظة:

1. يُمكن حشو الكنافة بالتمر وتشكيلها حسب الرغبة وإسقائها بالشراب


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

الدزريات



المكوّنات ومقاديرها:

العجينة:

- 500 جم طحين
- 150 جم زبدة
- رشة ملح
- 1/2 كوب ماء أو ماء ممزوج بماء الزهر (لجمع العجينة)

حشوة اللوز:

- 1 كجم من اللوز المطحون
- 500 جم من السكر
- 6 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيللا
- بشر الليمون
- شراب بارد (مذكورة طريقة عمله في صفحة 156)

طريقة التحضير:

1. يفرك الطحين بالزبدة ثم يضاف إليه الملح والماء أو ماء الزهر وتجمع المكوّنات دون عجنها
2. تترك العجينة لترتاح قليلاً ثم تفرد بماكينة العجين أو بالشوبك
3. لتصبح جاهزة فتوضع في الصواني الصغيرة للتارت
4. نخلط جميع مكوّنات حشوة اللوز وتترك جانباً
5. يحشى العجين بمقدار 2 ملعقة كبيرة من حشوة اللوز
6. تزيّن الدزريات باللوز أو بالكرات الفضية
7. توضع في الفرن من 20 إلى 25 دقيقة على درجة حرارة 175 درجة مئوية
8. بمجرد خروجها من الفرن تسقى كل حبّة بـ 2 ملعقة كبيرة من الشراب البارد تترك الحبات لتتشرب السائل ثم تقدّم

نصيحة حوريّه:

يجب أن تسقى الحلويّات بالقطر البارد بمجرد خروجها من الفرن وذلك لتتشربه بسهولة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

كيك شوكولا سائلة (فوندا)



المكوّنات ومقاديرها:

- 125 جم شوكولا
- 120 جم زبدة
- 3 بيضة
- 120 جم سكّر
- 3 ملعقة كبيرة طحين

طريقة التحضير:

1. تذوّب الشوكولا مع الزبدة في حمام مائي
2. يُخفق البيض مع السكّر والطحين خفقاً خفيفاً
3. تُضاف اليه الشوكولا المذابة مع الزبدة
4. يوضع الخليط في قوالب فردية مدهونة ومرشوشة بالطحين
5. يُضاف لكل صينية قطعة أو اثنتان من الشوكولا
6. يخبز تقريباً لمدّة 10 إلى 15 دقيقة على درجة حرارة 190 - 200 درجة مئوية
7. ويُقدّم بجانب الآيس كريم أو بدونه

نصيحة حوريّه:

يراعى عدم خبز الكيك أكثر من 15 دقيقة كي لا يجفّ وليبقى داخله سائلاً.



عجينة المارزيبان



المكوّنات ومقاديرها:

عجينة اللوز:

- 4 كوب لوز مقشر مطحون ناعم
- 1/2 كوب سكّر ناعم
- ألوان غذائية متنوعة لتشكيل الفواكه أو الخضار
- كميّة من الشراب لجمع المكوّنات (مذكورة طريقة عمله في صفحة 156)

كريمة اللوز:

- 100 جم لوز مطحون
- 100 جمْ سكّر ناعم
- 80 جم زبدة
- 1 - 2 بيضة حسب الحاجة
- 200 - 300 جم بسكوت مطحون حسب الحاجة

نصيحة حوريّه:

يُضاف عصير نصف حبّة ليمون إلى الشراب لزيادة النكهة.

طريقة التحضير:

عجينة اللوز:

1. يُقلّب اللوز مع السكّر الناعم مرتين ثم يُضاف الشراب بكميات قليلة تدريجيًا مع العجن حتّى نحصل على عجينة متماسكة وطرية
2. تقسّم العجينه ليضاف الى كلّ قسم الملوّن الغذائي المناسب لتلوين الشكلّ المراد تشكيله من الفواكه أو الخضار...

كريمة اللوز:

1. يُخلط اللوز مع السكّر والزبدة والبيض ويُترك جانباً (بواسطة الملعقة فقط)
2. يُضاف إلى الخليط البسكوت المطحون تدريجياً
3. تحشى به عجينة اللوز وتُشكّل انواع مختلفة من الفواكه والخضار...



الشوربة


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

شوربة البطاطا



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 حبّة بصل
- 1 حبّة كراث
- 2 فص ثوم
- 1 حبّة جزر
- 700 جم من البطاطا
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة إكليل الجبل (روزماري)
- 1 لتر مرقة الدجاج
- 2 ملعقة صغيرة كزبرة للتزيين
- 2 ملعقة صغيرة من الزبدة أو من زيت الزيتون
- رشة جوزة الطيب
- فلفل حارّ أحمر للتزيين

طريقة التحضير:

1. يقلى البصل في الزبدة أو الزيت مع الكراث، البطاطا، الجزر، الثوم، الملح، الفلفل وجوزة الطيب
2. يترك الخليط ليقلى على النار لمدّة 5 دقائق
3. يضاف إلى الخليط إكليل الجبل والمرقة
4. يترك على النار لمدّة 40 دقيقة
5. يرفع الخليط من على النار ويطحن
6. عند التقديم يزين بالكزبرة والفلفل الاحمر أو إكليل الجبل

نصيحة حوريّه:

يمكن استخدام البطاطا بقشرها لأنها تحتوي على فيتامينات كثيرة.

شوربة الفطر



المكوّنات ومقاديرها:

- 500 جم فطر طازج أو معلب
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة طحين
- 1/2 كوب كريمة طازجة أو حامضة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أسود حسب الرغبة
- 3 كوب مرقة الدجاج
- رشة جوزة الطيب
- بقدونس للتزيين

طريقة التحضير:

1. توضع الزبدة مع الفطر ويقلى جيداً على نار قوية. بعدها يُضاف الطحين ويُخلط جيداً
2. يُضاف الملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب
3. تُضاف المرقة ويُترك الخليط لينضج 20 دقيقة
4. ثم تُضاف الكريمة ويُطحن الخليط
5. يُمكن قلي قطع من الفطر الطازج في الزبدة وإضافتها قبل التقديم
6. يزيّن بالبقدونس ويُقدّم

نصيحة حوريّة:

يُمكن استبدال كميّة الكريمة بالحليب الطازج للحصول على شوربة خفيفة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة الفريك بكرات اللحم (الجاري)



المكوّنات ومقاديرها:

- 1/2 كيلو لحم قطع
- 3 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 2 حبّة بصل مفروم
- 2 فص ثوم
- 1 كوب حمص منقوع
- 1/2 كوب كرفس (الورق أكثر)
- ربطة كزبرة طازجة ومفرومة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أسود
- 1 كوب مرقة دجاج
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- 4 حبّات طماطم مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- فلفل أخضر حارّ
- 2 - 3 ملعقة فريك
- 1 لتر ماء
- نعناع يابس (إختياري)

كرات اللحم:

- 300 جم لحمة مفرومة
- 1 بصلة مفرومة
- 1 فص ثوم
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس
- 1 ملعقة كبيرة خبز مطحون (بقسماط)
- 1 بيضة
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- رشة جوزة الطيب

نصيحة حوريّه:

يمكن تجهيز كرات اللحم قبلها بيوم وحفظها في البراد لزيادة النكهة كما يمكن استبدال ملعقة البقسماط بملعقة شوفان.

طريقة التحضير:

1. تخلط كلّ مكوّنات كرات اللحم وتشكّل كويرات وتترك جانباً
2. يوضع الزيت مع قطع اللحم، البصل والثوم ويقلّى جيداً
3. ثمّ يضاف الحمص، ورق الكرفس، الكزبرة والبهارات وتضاف اليها الطماطم المفرومة وكرات اللحم
4. يضاف بعدها الماء ومعجون الطماطم ومرقة الدجاج
5. تترك على النار لتنضج ثم يضاف الفريك ويطبخ لمدّة 15 دقيقة
6. تضاف الكزبرة وحبّات الفلفل الحارّ والنعناع اليابس (إختياري)
7. وتقدّم


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

شوربة الزهرة



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 حبّة بصل كبيرة مُقطعة
- 2 فص ثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أسود حسب الرغبة
- رشة جوزة الطيب
- 1/4 ملعقة صغيرة كمون
- رأس زهرة (قرنبيط) (400 جم تقريباً)
- 3 كوب مرقة دجاج
- 1/2 كوب كريمة
- جبنة روكفور
- جبنة بارميزان مبشور (إختياري)
- بقدونس للتزيين

نصيحة حوريّه:

يُضاف حليب قليل الدسم بدلاً من الكريمة لمن يتّبع حمية غذائية

طريقة التحضير:

1. توضع الزبدة والزيت مع البصل والثوم ويقلى الخليط
2. يُضاف اليه الملح وباقي البهارات ما عدا الكمون وتواصل التقليه لمدّة دقيقتين
3. تُضاف الزهرة (القرنبيط) ومرقة الدجاج
4. ويطبخ لمدّة 35 دقيقة
5. يُطحن الخليط ثم تُضاف الكريمة وجبنة الروكفور ويُطحن كلّ الخليط معاً مرة أخرى
6. يُزيّن بالبقدونس والكمون وجبنة البارميزان


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة الخضار مع المكرونة



المكوّنات ومقاديرها:

- 3 ملعقة كبيرة زيت الزيتون أو زبدة
- 1 حبّة بصل
- 1 حبّة كراث
- 1 حبّة لفت
- 1 حبّة جزر
- 1 حبّة كرفس
- 1 حبّة بصل اخضر
- 1 حبّة كوسة
- 1 حبّة بطاطا
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أسود حسب الرغبة
- 1 1/2 لتر مرقة الدجاج
- 1/2 كوب زهرة (قرنبيط) للتزيين
- 1/4 كوب مكرونة صغيرة
- بقدونس أو ثوم قصبي للتزيين
- عصير الليمون (حسب الرغبة)

طريقة التحضير:

1. تُقطّع الخضار قطعاً صغيرة
2. يوضع الزيت ويقلّى كلّ نوع من الخضار بالتتابع من اليابس الى الطري مع إضافة البهارات (ملح وفلفل أسود) أي يقلّى أوّل نوع من الخضار مع إضافة البهارات ثمّ يُضاف اليه النوع التالي من الخضار ويقلّى مع إضافة البهارات أيضاً (ملح وفلفل أسود) وهكذا, إلى أن تقلّى جميع أنواع الخضار مع بعضها
3. تُضاف المرقة وتُترك على نار هادئة لمدّة 1/2 ساعة
4. تُضاف المكرونة وتطبخ لمدّة 8 دقائق
5. يُضاف بعدها عصير الليمون وتُزيّن الشوربة بالثوم القصبي أو البقدونس والزهرة المسلوقه أو المقلية في الزيت (إختياري) ويُقدّم

نصيحة حوريّه:

شوربة سريعة ومغذية. يُمكن استبدال المكرونة بالفريك أو بكميّة قليلة من البرغل.

شوربة البقوليات والدجاج



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 حبّة بطاطا
- 1 حبّة جزر
- 1 حبّة لفت
- 1 حبّة كراث
- 1 حبّة كوسة
- 3 حبّات طماطم
- 1 حبّة بصل مفروم
- 1 قطعة كرفس مفروم
- 3 ملعقة كبيرة بقدونس
- 1 كوب بقوليات مسلوقة (فاصوليا حمراء أو بيضاء، حمص، عدس...)
- ملح حسب الرغبة
- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- بهارات (1 ملعقة صغيرة كركم، 1/2 ملعقة صغيرة قرفة، 1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل وفلفل أسود حسب الرغبة)
- 400 جم صدور الدجاج
- 2 لتر ماء
- 2 ملعقة كبيرة كزبره طازجه مفرومه
- عصير 1/2 حبّة ليمون

نصيحة حوريّه:

يجب تناول البقوليات على الأقل مرة كلّ أسبوع لانها مصدر غني جداً للفيتامينات.

طريقة التحضير:

1. يسلق الدجاج في الماء مع الجزر، اللفت، البطاطا، الطماطم، الكراث والكوسة
2. يترك الكلّ على النار حتّى ينضج الدجاج
3. بعدها يصفّى الدجاج من المرقة ويترك جانباً
4. تطحن الخضار مع المرقة وتترك جانباً
5. في قدر آخر يوضع زيت الزيتون ويقلى البصل، الكرفس والبقدونس وقليل من الملح
6. ثم تضاف البهارات (فلفل أسود، الزنجبيل البودرة، الكركم والقرفة)
7. بعدها تضاف الخضار المطحونة مع المرقة
8. وعند الغليان تضاف البقوليات المسلوقة من قبل ويترك الخليط على نار هادئة لمدّة 10 دقائق
9. يزيّن بالكزبرة الطازجة المفرومة وعصير الليمون حسب الذوق


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

حريرة جزائرية

المكوّنات ومقاديرها:

- 400 جم لحمة قطع
- 3 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 2 حبّة بصل مفروم
- 1 كوب كرفس مفروم
- 1 كوب بقدونس مفروم
- 1 حبة لفت أبيض
- 1 حبّة كراث
- 1 كوب كزبرة طازجة مفرومة
- فلفل أسود حسب الرغبة
- 1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل
- 1 عود قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 كوب حمص منقوع
- 1 1/2 لتر مرقة دجاج
- 1/2 لتر ماء
- 1 كوب عدس بني
- خميرة بائتة مكونة من طحين وماء (3 ملعقة كبيرة طحين مذوّبة في 1/2 كوب ماء)
- نعناع طازج للتزيين حسب الرغبة
- خلطة النكهة (1 ملعقة كراويه مدقوقه مع 1 فص ثوم وكزبرة طازجة)
- 3 حبّات طماطم طازجة مفرومة
- فلفل أحمر حارّ
- عصير ليمون

طريقة التحضير:

1. في قدر يوضع الزيت وتُضاف كلّ الخضار (مُقطّعةً) مع البهارات والأعشاب
2. تقلّى لمدّة دقيقتين على نارٍ خفيفة مع اللحمة
3. يُضاف الماء والحمص والعدس مع الطماطم المفرومة ويترك الخليط لينضج
4. تُضاف الخميرة البائته مع التحريك المستمرّ وتُترك لمدّة 10 دقائق على نارٍ هادئة لتنضج ثم تُضاف خلطة النكهة
5. تزيّن بالنعناع الطازج
6. يُمكن إضافة عصير الليمون حسب الرغبة



نصيحة حوريّه:

يفضل تحضير الخميرة بيوم مسبقاً لإضفاء النكهة على الطعام:
كما ينصح بالإستمرار بالتحريك عند إضافة الخميرة لكي لا تترسب في قاع القدر وتحترق.


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

كريمة الباذنجان



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 كجم باذنجان
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة طحين
- 1 حبّة بطاطا
- 1 حبّة بصل
- 4 كوب مرقة الدجاج
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- رشة كراوية
- 1/2 كوب كريمة طازجة
- 1/2 حبّة باذنجان مشوي ومقطّع
- 2 ملعقة كبيرة خبز محمّص مكعّبات

طريقة التحضير:

1. يشوى الباذنجان ثم يُنظّف ويُقطّع
2. يُقلى البصل في الزبدة في قدر على النار مع الزيت والطحين
3. يُضاف إلى القدر الباذنجان والبطاطا ويقلى الخليط جيداً
4. ثم يُضاف إليه المرقة والملح والفلفل الأبيض ويترك على النار لمدّة 1/2 ساعة
5. يُطحن الخليط ثم تُضاف إليه الكريمة
6. يوضع الخليط على النار مرة أخرى لمدّة 5 دقائق
7. يُقدّم الطبق مزيّناً ببعض من قطع الباذنجان والخبز المحمّص ورشة كراوية

نصيحة حوريّه:

لتسهيل عمليّة نزع قشرة الباذنجان ينصح بتقشيره مباشرة بعد شوائه.
كما يفضل نزع البذور عنه للتخلص من طعم المرارة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ

كريمة البروكلي



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 حبّة بطاطا
- 4 كوب بروكلي مُقطّع
- 1/2 2 كوب مرقة دجاج
- 1/2 ملعقة صغيرة كمون
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- عصير 1/2 حبّة ليمون
- 1/2 كوب من الكريمة الطازجة

طريقة التحضير:

1. توضع مرقة الدجاج على النار حتّى تغلي
2. ثم تُضاف البطاطا، البروكلي، الملح والفلفل ويُترك الخليط على النار لمدّة 15 دقيقة
3. ثم يُطحن الخليط وتُضاف اليه الكريمة
4. يُترك على نار هادئة لمدّة 10 دقائق ثم يُضاف اليه الكمون وعصير الليمون
5. يُزيّن بالبروكلي المُقطّع والمسلوق ويُقدّم

نصيحة حوريّه:

للحفاظ على لون البروكلي الأخضر وقيمته الغذائية ينصح بوضعه في ماء مثلج بعد سلقه مباشرة، قبل استخدامه في التزيين.



كريمة الكراث



المكوّنات ومقاديرها:

- 4 حبّات كراث (الأبيض منه فقط)
- 3 ملعقة كبيرة زبدة أو زيت
- 2 ملعقة كبيرة بصل مفروم
- 4 ملعقة كبيرة طحين
- 4 كوب مرقة الدجاج (ما يعادل 1 لتر)
- 1/2 كوب (125 ملل) من الكريمة الطازجة أو الحامضة
- بعض من التابسكو (الصلصة الحارّة) حسب الرغبة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أبيض أو أسود حسب الرغبة
- عصرة ليمون إذا استعملت الكريمة الطازجة
- رشة جوزة الطيب

طريقة التحضير:

1. يقطّع الكراث إلى أربعة قطع طولية
2. ينظّف ثم يقطع إلى قطع صغيرة
3. تسخّن الزبدة على النار ثم يُضاف الكراث والبصل مع الملح والفلفل
4. يترك الخليط على نار هادئة لمدّة 6 دقائق
5. يضاف الطحين إلى الخليط ويترك على النار لمدّة دقيقة مع رشة جوزة الطيب
6. ثم يضاف إلى الخليط مرقة الدجاج ويحرك بخلاط يدويّ ثم يترك على النار لمدّة 10 دقائق تقريباً
7. عند الغليان تضاف الكريمة إلى الخليط ويترك على النار لمدّة 5 دقائق إضافية
8. يطحن الخليط ويترك على نار هادئة
9. يقدّم مع عصير الليمون (حسب الذوق) وقطع الجزر المفروم
10. تسكب التابسكو فوق الشوربة حسب الرغبة

نصيحة حوريّه:

عند استخدام مرقة الدجاج الجاهزة يراعى تقليل كميّة الملح المستعملة وذلك لاحتواء المرقة على نسبة عالية من الملح.


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

شوربة الذرة



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 علبة كريمة ذرة اي ما يعادل 840 جم
- 6 كوب ماء أو مرقة الدجاج
- 3 ملعقة كبيرة نشا
- 2 بيضة
- 1 علبة قشطة طازجة (ما يعادل 170 جم)
- 2 حبة بصل أخضر
- فلفل أسود وملح (حسب الذوق)
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا أو حسب الرغبة

طريقة التحضير:

1. لكل علبة من كريمة الذرة يضاف 3 أضعاف الكميّة من الماء أو من مرقة الدجاج
2. بقياس نفس العلبة ويضاف كذلك الملح والفلفل الأسود
3. تذوب كمية النشا في كميّة من الماء وتضاف إلى كريمة الذرة مع التحريك المتواصل حتى الغليان
4. يضاف إلى الخليط، البيض المخفوق قليلاً بالشوكة ويوقف التحريك للحصول على تكتلات ناتجة عن البيض المضاف
5. يؤخذ القليل من المرقة ويُخلط مع القشطة
6. يضاف خليط القشطة إلى المرقة ويترك لمدّة 5 دقائق ثم يضاف البصل الاخضر المفروم
7. تقدم الشوربة مع صلصة الصويا (إختياري)

ملاحظة:

1. يمكن إضافة قطع من صدر الدجاج المسلوق والمقطّع عند تقديم الشوربة

نصيحة حوريّه:

لإبراز نكهة الذرة يمكن إضافة كميّة من حب الذرة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة بالجبنة



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 ملعقة كبيرة زبدة أو زيت الزيتون
- 250 جم لحمة مفرومة أو دجاج
- 2 كوب ماء
- 1 حبة طماطم (إختياري)
- 1 حبة جزر مقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 كوب فطر مقطع
- 1 بصلة مقطعة
- 2 فص ثوم
- 1 ملعقة صغيرة زعتر بري (اوريجانو)
- 1 كوب جبنة ذائبة (كريمية) ما يعادل 125 جم
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أسود حسب الرغبة
- رشة كمون
- فلفل أحمر حارّ بودرة
- فلفل حارّ طازج
- بقدونس للتزيين
- قطع ليمون

طريقة التحضير:

1. تقطع الخضار إلى قطع صغيرة وتترك جانباً
2. يقلى البصل والثوم مع اللحمة أو الدجاج في الزيت أو الزبدة مع الملح والبهارات
3. تضاف الخضار وتقلى لمدّة دقيقتين
4. تضاف المرقة والزعتر البري
5. تترك لتنضج لمدّة 40 دقيقة تقريباً
6. إختياري: إما أن تطحن الخضار أو تترك كما هي
7. تضاف اليها الجبنة
8. توضع على النار وتسخن لمدّة 5 دقائق
9. تزين بالبقدونس وقطع الليمون وتقدّم

نصيحة حوريّه:

يمكن استعمال أي نوع من الجبنة حتى المثلثات وتضاف في آخر خطوة من تحضير الشوربة.


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

شوربة السمك



المكوّنات ومقاديرها:

- 500 جم سمك متنوع
- 1 حبّة بصل
- 1 حبة بطاطا
- 1 حبّة جزر
- 1 حبّة كراث
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- 1 حبة لفت
- 1/2 حبّة ليمون
- 1 قطعة كرفس (2 ملعقة كبيرة)
- 1 1/2 لتر ماء
- 1/2 ربطة بقدونس
- 2 حبّة طماطم
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم
- بوكيه من (الزعتر، الغار والكزبرة)
- فلفل حار حسب الرغبة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 400 جم من سمك بدون حسك (جمبري، دوريس، سمك أبيض)
- بهارات (1/2 ملعقة صغيرة كركم، 1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل، رشة جوزة الطيب، 1/2 ملعقة صغيرة كزبرة بودرة)
- كزبرة طازجة أو شبت

نصيحة حوريّه:

يمكن استبدال مكونات البوكية بأعشاب منكهه حسب الرغبة وذلك للتنويع في الطعم.

طريقة التحضير:

1. توضع في الزيت كل الخضار وكميّة السمك الأولى (500 جم) مع الطماطم الطازجة والبوكية وتقلى لمدّة دقيقتين ثم تضاف كميّة الماء ويترك الكلّ لينضج لمدّة 30 إلى 40 دقيقة
2. تصفى الخضار والمرقة وتخرج عظام السمك وتطحن الخليط ثم يرجع على النار
3. عند الغليان يضاف معجون الطماطم وكميّة السمك الثانية (400 جم من الجمبري، الهامور... أي نوع من السمك بلا حسك) ويترك على نار هادئة من 10 إلى 15 دقيقة
4. ثم يضاف الفلفل الحارّ حسب الرغبة والملح والبهارات والفلفل الأحمر الحلو
5. تقدّم شوربة السمك مع عصير الليمون والكزبرة الطازجة أو الشبت حسب الذوق



شوربة الشوفان بالخضار



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 ملعقة زيت الزيتون
- 1 حبّة بصل مفروم ناعم
- 1 حبّة جزر مفروم
- 1 حبّة بطاطا
- 1 قطعة كرفس
- 1 فص ثوم
- 1 كوب ذرة حب معلبة
- 3 ملعقة كبيرة كزبرة طازجة مفرومة
- 2 ملعقة بقدونس مفروم
- 4 ملعقة كبيرة شوفان
- 6 كوب مرقة دجاج
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أبيض أو أسود حسب الرغبة
- 1 قطعة فلفل أحمر حارّ للنكهة
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا (إختياري)
- 1/4 كوب عصير الليمون أو كريمة حامضة
- 1 ملعقة صغيرة شومر حب

طريقة التحضير:

1. تُقطّع الخضار إلى قطع صغيرة ويفرم البصل والثوم والكراث
2. تقلى معاً في الزيت مع الملح والفلفل الأبيض أو الأسود لمدّة دقيقتين
3. تضاف اليها مرقة الدجاج وحبّات الشومر وتترك على النار إلى ان تنضج الخضار
4. ثم تضاف الكزبرة والذرة
5. يؤخذ مقدار كوب من هذه المرقة ويُخلط فيه الشوفان
6. بعدها يُضاف إلى باقي المرقة ويُخلط ويترك على نار هادئة لمدّة 10 دقائق
7. ثمّ يُضاف عصير الليمون أو الكريمة الحامضة ويُزيّن بالبقدونس
8. تضاف صلصة الصويا حسب الرغبة

نصيحة حوريّه:

يفضل إستعمال مرقة الدجاج المجهزة في البيت لانها لا تحتوي على نسبة كبيرة من الملح ولا المواد الحافظة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة الشوفان



المكوّنات ومقاديرها:

- كمية لحم غنم مقطع حسب الرغبة
- 6 ملعقة كبيرة شوفان
- 4 طماطم مفرومة
- 5 حبات هيل
- 2 عود قرفة
- 4 حبات قرنفل
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود حب
- 4 كوب ماء
- رشة ملح الليمون
- شبت أو بقدونس للتزيين
- 1/2 ملعقة فلفل حارّ أو حلو
- 2 ملعقة معجون طماطم
- نعناع يابس (إختياري)
- رشة جوزة الطيب
- 1/4 ملعقة صغيرة كمون
- 1/2 ملعقة كبيرة ملح

طريقة التحضير:

1. يُسلق اللحم في الماء مع الهيل، القرفة، القرنفل والفلفل الأسود الحب حتّى ينضج
2. بعدها تُصفى اللحمة والمرقة من البهارات
3. توضع اللحمة والمرقة على النار وتُضاف اليها الطماطم المفرومة ومعجون الطماطم
4. وعند الغليان يُضاف الشوفان والنعناع اليابس (الإختياري)
5. يُترك على نار خفيفة حتى ينضج (تقريباً من 5 إلى 10 دقائق)
6. يُضاف الكمون وجوزة الطيب و الفلفل الحارّ أو الحلو ثم يُضاف ملح الليمون
7. وتزيّن بالبقدونس أو الشبت

نصيحة حوريّه:

للحفاظ على فوائد الشوفان الصحية ينصح بعدم تركه مدّة طويلة على النار (يُضاف قبل نضوج الشوربة بخمس دقائق).


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

حريرة الشوفان

المكوّنات ومقاديرها:

- 500 جم لحم قطع
- 3 حبات بصل
- 3 حبات جزر
- 1 حبة لفت
- 1 حبة بطاطا
- 1 قطعة كرفس
- 3 حبات طماطم طازجة
- 1 حبة كوسة
- 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- 1 ربطة كزبرة مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 2 ملعقة كبيرة كراث
- 1/2 ملعقة فلفل أسود
- 1 عود قرفة
- 3 ملعقة زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة كراوية مطحونة
- 1 1/2 لتر ماء ساخن
- 1/2 كوب شوفان
- كزبرة مطحونة مع ثوم وكراوية للتزيين

طريقة التحضير:

1. تسلق البطاطا، الطماطم، اللفت، الجزر، الكراث والكوسة مع كمية من الماء ورشة الملح وتترك لتنضج ثم تطحن
2. في قدر آخر يوضع زيت الزيتون والبصل المفروم مع اللحم، الكرفس، الكزبرة، البقدونس والبهارات ويقلى الخليط جيداً مع التقليب
3. ثم يضاف معجون الطماطم
4. تضاف مرقة الخضار المطحون إلى القدر وتترك لتنضج
5. بعدها يضاف الشوفان ويترك لمدة 5 دقائق لينضج
6. يزين بالكزبرة والكراوية والنعناع اليابس ويقدم

نصيحة حورية:

بعد إضافة الشوفان يرجاء عدم التوقف عن الخلط وذلك لكي لا يترسب في قاع القدر ويلتصق


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة لسان العصفور بالشوفان



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 حبّة بصل مفروم ناعم
- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 500 جم دجاج قطع
- 1 قطعة كرفس مقطع
- 3 ملعقة كبيرة بقدونس
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- ملح حسب الرغبة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- 3 ملعقة نعناع طازج مفروم
- 2 لتر ماء
- 3 ملعقة كبيرة لسان عصفور
- نعناع يابس للتزيين
- 4 ملعقة كبيرة شوفان
- عصير 1/2 حبّة ليمون

طريقة التحضير:

1. يقلى جيداً بالزيت الدجاج والبصل المفروم مع الملح والبهارات
2. يضاف الكرفس والنعناع الطازج ويقلى الخليط لمدّة 20 دقيقة على نار هادئة جداً مع التحريك
3. يضاف الماء ومعجون الطماطم
4. وعند الغليان يضاف لسان العصفور والشوفان والبقدونس
5. ويترك لينضج 10 دقائق أو أقلّ
6. يضاف النعناع اليابس وعصير الليمون

نصيحة حوريّه:

ينصح باستعمال مسحوق الفلفل الأحمر الحلو الفاتح اللون لأن المسحوق الداكن يعطي للشوربة لون بنيّ غير مشهي.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة الهليون



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 ربطة هليون
- 4 ملعقة كبيرة زبدة أو زيت
- 1 بصلة صغيرة مفرومة
- 4 ملعقة كبيرة طحين أبيض
- 4 كوب مرقة دجاج
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء
- 1/2 كوب كريمة كثيفة
- فلفل أحمر مطحون
- ملح
- فلفل أسود حسب الرغبة
- قطعة كرفس صغيرة (1 ملعقة كبيرة)
- رشة جوزة الطيب

طريقة التحضير:

1. ينظف الهليون وتُقطع الرؤوس وتُوضع في ماء مغلي مملح لمدّة 5 دقائق ثم تُصفى، توضع في ماء مثلج، وتُترك جانباً
2. تُقطع الساق الى قطع صغيرة
3. تُسخن الزبدة أو الزيت ويُضاف البصل مع سيقان الهليون والملح و الفلفل الأسود والكرفس
4. يغطى الخليط ويطبخ لمدّة 10 دقائق على نار هادئة مع التحريك
5. يُضاف الطحين ويقلى دقيقتان، بعدها تُضاف مرقة الدجاج، الكزبرة وجوزة الطيب
6. ويطبخ لمدّة 1/2 ساعة
7. يُطحن وتُضاف الكريمة والقليل من بودرة الفلفل الاحمر
8. تُزيّن برؤوس الهليون

نصيحة حوريّه:

لا تتجاوزي مدّة 5 دقائق في سلق الهليون؛ وللحفاظ على لونه الأخضر يوضع في ماء مثلج بعد سلقه مباشرة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

كريمة الفطر مع الشومر



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 ملعقة زبدة
- 500 جم فطر مُقطّع
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أسود
- 1 كوب قطع صغيرة شومر
- 1 لتر ماء أو مرقة دجاج
- 1/2 كوب كريمة طازجة أو كريمة حامضة
- عصير ليمون (إختياري)
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 1 عود زعتر طازج
- رشة جوزة الطيب
- قطع ليمون
- بقدونس

طريقة التحضير:

1. يقلّى الفطر في الزبدة مع الملح والفلفل والشومر على نار عالية ثم تُضاف اليه المرقة
2. يغمر الخليط بالمرقة ويطبخ حتّى ينضج
3. يُطحن ويوضع على النار، وعند الغليان تُضاف الكريمة، رشة جوزة الطيب وصلصة الصويا مع الزعتر الطازج وعصير الليمون حسب الرغبة
4. يزين بقطع الليمون والبقدونس ويُقدّم

نصيحة حوريّه:

يمكنك إضافة كميّة من الفطر المقلي في الزبدة قبل التقديم لإبراز نكهة الفطر.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة السلطمون



نصيحة حوريّه:

يمكن تجنب الانشوفة لمن لا يرغب طعمها كما يفضل استعمال السلطعون الطازج إذا أمكن لإظهار نكهته الطبيعية.

المكوّنات ومقاديرها:

- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 كوب سلطعون
- 1 حبّة بصل صغيرة مفرومة
- 1 لتر ماء
- 1 ملعقة كبيرة أرز
- 1/2 لتر حليب أو كريمة
- 1 ملعقة صغيرة شبت مفروم
- 1/4 ملعقة صغيرة أنشوفة (إختياري)
- 1/2 ملعقة صغيرة تابسكو (صلصة حارّة)
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- رشة فلفل أسود
- 1/2 كوب كراث
- فلفل حارّ (إختياري)
- 1/4 ملعقة صغيرة شومر مطحون
- رشة جوزة الطيب
- بقدونس للتزيين
- عصير ليمون

طريقة التحضير:

1. يقلى في الزيت البصل، الارز، الكراث، جوزة الطيب، الشومر، الملح، الفلفل الاسود والفلفل الحارّ ويضاف بعدها الماء
2. عند الغليان تخفف النار ويترك الخليط لينضج من 15 إلى 20 دقيقة
3. يمزج الخليط مع السلطعون والانشوفه في الخلاط ويوضع على النار
4. يضاف إليه الحليب أو الكريمة والشبت والتابسكو (الصلصة الحارّة)
5. يترك الخليط على النار حتّى يغلي ثم تخفف النار ويترك لمدة دقيقتين
6. يزين الطبق بالبقدونس ويقدّم مع عصير الليمون


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

كريمة الكوسة والأرضي شوكي



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 حبة كراث
- 1 ملعقة كبيرة خل أبيض
- 500 جم كوسة مُقطعة
- 300 جم أرضي شوكي مُقطّع
- 1/2 ربطة بقدونس مفروم
- 1 فص ثوم مفروم
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- 1 رأس صغير خس الايس برج (خس مدور) أو أي نوع خس
- 3 - 4 كوب من مرقة الدجاج
- 2 كوب كريمة أو 1 كوب ونصف الكوب كريمة طازجة و 1/2 كوب من الكريمة الحامضة
- 1 ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة
- 100 جم أرضي شوكي للتزيين

طريقة التحضير:

1. يقلى الكراث في الزبدة والزيت في قدر على النار
2. يضاف إلى القدر الكوسة والأرضي شوكي، البقدونس، الثوم، الملح، الفلفل والخل ويقلى
3. ثم يضاف خس الايس برج والمرقة إلى الخليط ويترك على النار لمدة 20 دقيقة
4. تضاف الكريمة إلى الخليط ثم يرفع من على النار
5. يطحن الخليط ويقدم مزيّنا بالكزبرة أو بقطع الارضي شوكي المقلاة في الزبدة

نصيحة حوريّه:

إذا لم يتوفر لديك الكراث الطازج يمكنك استخدام حبة بصل بدلاً من حبة الكراث

شوربة الجزر والشوفان



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 ملعقة زبدة أو زيت الزيتون
- 1 حبة بصل
- 500 جم جزر
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 حبة بطاطا
- 1 لتر مرقة الدجاج (4 كوب)
- ملح
- فلفل أسود
- بقدونس أو نعناع للتزيين
- 1/2 كوب شوفان
- 1/4 ملعقة كمون
- عصير ليمون

طريقة التحضير:

1. يقلى في الزبدة البصل، الثوم، البطاطا والجزر المقطع مع الملح والفلفل لمدة 5 دقائق
2. تضاف المرقة ويطبخ الخليط لمدة 30 دقيقة ثم يطحن ويضاف إليه الشوفان
3. يترك على النار لمدة 5 دقائق تقريباً ويقدم مع البقدونس أو النعناع، عصرة ليمون ورشة كمون

نصيحة حوريّه:

يمكن استخدام البطاطا الحلوة بدلاً من البطاطا العادية للحصول على شوربة ذات مذاق أكثر حلاوة.



شوربة البصل

المكوّنات ومقاديرها:

- 4 حبات بصل
- 1 فص ثوم
- 3 ملعقة كبيرة طحين
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 4 كوب مرقة الدجاج
- 1 ملعقة كبيرة كريمة حامضة
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- رشة جوزة الطيب
- شرائح من الخبز الفرنسي المُحمّص
- جبنة البارميزان حسب الرغبه
- جبنة الإمنتال حسب الرغبه

طريقة التحضير:

1. يقلى البصل والثوم في الزبدة في قدر على النار مع قليل من الملح والفلفل
2. يُضاف الطحين مع الاستمرار في التحريك
3. تضاف مرقة الدجاج
4. يغطى القدر ويترك على النار لمدّة 40 دقيقة
5. تضاف إلى الخليط الكريمة الحامضة وجوزة الطيب
6. يرفع الخليط من على النار
7. يُقدّم مع شرائح من الخبز الفرنسي المُحمّص بالجبنة في الفرن (تحت الشواية)
8. يمكن تقديم الشوربة في أواني فردية مغطاة بالخبز والجبن بعد وضعها في الفرن لمدة 5 دقائق

ملاحظة:

1. يمكن إستبدال الكريمة الحامضة بملعقة خل وخاصةً الخل البلسمي



نصيحة حوريّه:

يُمكن استعمال أي نوع من البصل بشرط أن يكون معه كميّة من البصل الأحمر لإظهار نكهة الشوربة.

كريمة الطماطم بنكهة الفلفل الحارّ



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 قطعة كرفس مُقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 حبّة جزر مُقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 حبّة بصل مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة إكليل الجبل (روزماري)
- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة ريحان طازج
- 1/2 ملعقة صغيرة زعتر جاف أو طازج
- 3 فصوص ثوم مفروم
- علبة طماطم كبيرة أو 1/2 كيلو طماطم طازجة أو خليط من الإثنين
- 3 ملعقة كبيرة من معجون الطماطم
- فلفل أحمر حلو حسب الرغبة
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- 1/2 كوب كريمة أو حليب
- فلفل حارّ حسب الرغبة
- 1/4 ملعقة صغيرة كمون
- 1 لتر مرقة دجاج

نصيحة حوريّه:

ينصح بنزع بذور الفلفل الحارّ لتخفيف حدة الطعم الحارّ.

طريقة التحضير:

1. تقلى كل الخضروات مع البهارات في الزيت على نار هادئة لمدّة 7 دقائق
2. تضاف الطماطم مع عصيرها إلى الخليط
3. ثم يُضاف إلى الخليط معجون الطماطم
4. يُقلب الخليط ويُترك على النار من 40 إلى 50 دقيقة
5. ثم يصفى بالمصفاة ويوضع على النار مع الكريمة أو الحليب ومرقة الدجاج
6. يسخن لمدة 5 دقائق
7. يزيّن الطبق بإكليل الجبل والريحان ويُقدّم

ملاحظة:

1. يُمكن إضافة كميّة من الماء إذا كانت الطماطم كثيفة


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة بيضاء بالشميرية



المكوّنات ومقاديرها:

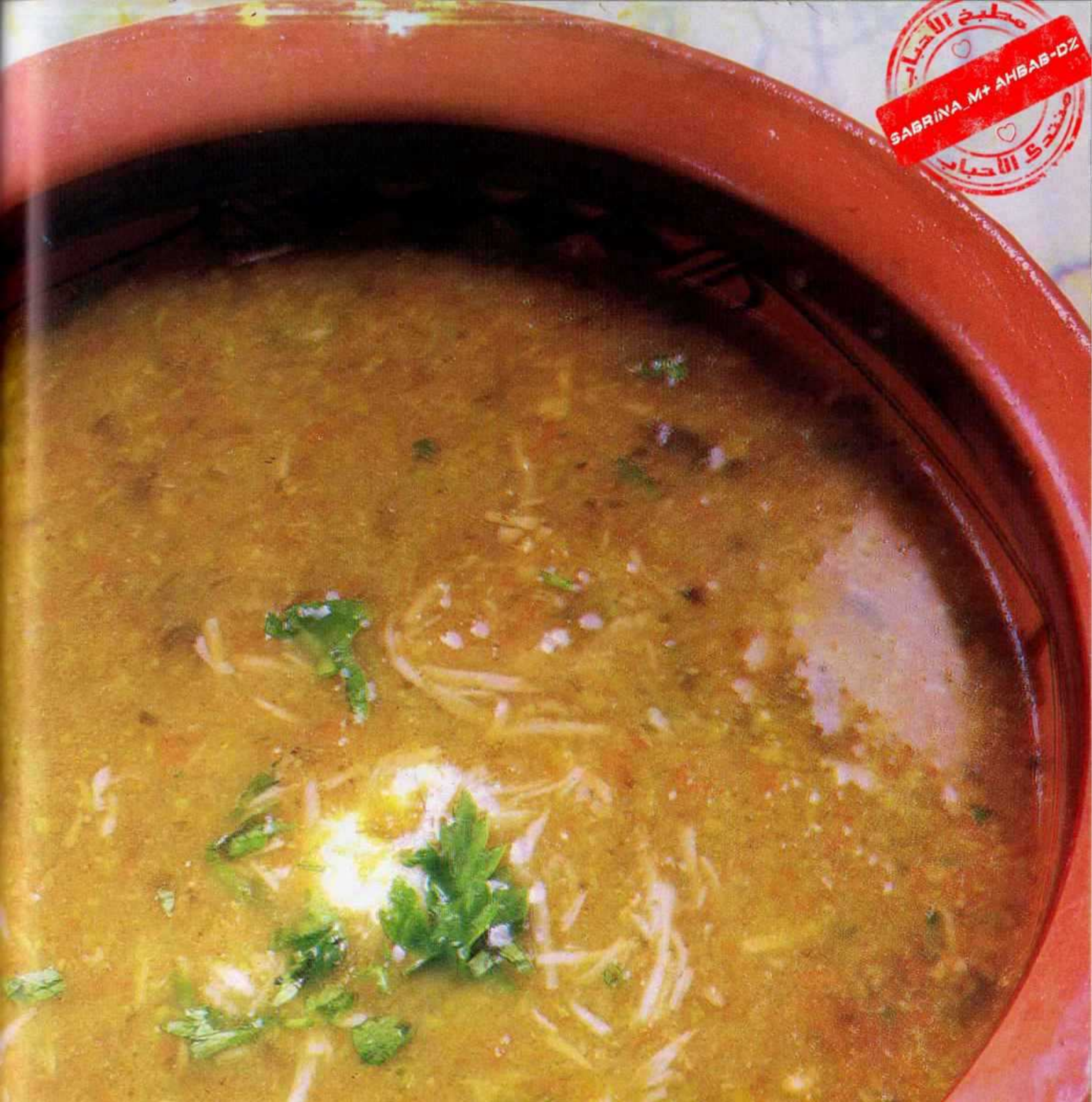
- قطع صغيرة من الدجاج (حسب الرغبة)
- 1 حبّة بصل مقطعة الى قطع صغيرة
- 1/2 حبّة طماطم مقطّعة إلى قطع صغيرة
- 2 ملعقة كبيرة سمن أو زيت الزيتون
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض أو أسود
- 1 كوب بازلاء
- 1/2 كوب شعيرية أو لسان عصفور
- 1/2 كوب بقدونس
- 1/2 حبّة عصير ليمون
- 4 كوب ماء أو مرقة الدجاج

طريقة التحضير:

1. يقلى البصل والدجاج في الزيت مع إضافة الملح في قدر على النار لمدّة دقيقتين
2. يضاف إلى القدر الطماطم والبهارات (قرفة + فلفل)
3. تضاف البازلاء ومرقة الدجاج أو الماء
4. يترك الخليط على النار لمدّة 20 دقيقة
5. يضاف إلى الخليط الشعيرية أو لسان العصفور ويترك على النار لمدّة 10 دقائق
6. يضاف البقدونس وعصير الليمون
7. تقدّم ساخنة

نصيحة حوريّه:

تضاف الشعيرية في آخر مرحلة من الطبخ ولا تترك طويلاً على النار كي لا تتعجّن.



شوربة البازلاء



المكوّنات ومقاديرها:

- 2 ملعقة كبيرة زبدة أو زيت الزيتون
- 1 حبّة متوسطة بصل
- 2 فص ثوم
- 30 جم جبنة البارميزان
- 2 حبّة جزر
- 400 جم بازلاء مجمدة أو طازجة
- 3 كوب مرقة الدجاج
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون أو طازج (لمن يرغب)
- عصير الليمون حسب الذوق
- كريمة حامضة أو طازجة
- جبن بارميزان

طريقة التحضير:

1. يقلى البصل في الزبدة في قدر على النار
2. يُضاف إلى البصل الثوم، الملح، الفلفل الأسود، الزنجبيل، البازلاء والجزر
3. يُترك الخليط على النار قليلاً ليقلى
4. تُضاف مرقة الدجاج
5. يُترك الخليط على النار لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج
6. يرفع الخليط من على النار ويُطحن مع قطعة بارميزان ثم يصفى
7. ويُقدم الطبق مزيناً بشرائح الليمون أو ببعض من بشر الليمون والقليل من الكريمة الحامضة أو الطازجة وجبن البارميزان حسب الرغبة

نصيحة حوريّه:

يُمكن استبدال مرقة الدجاج بمرق الخضار للنباتيين

شوربة السبانخ



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 ربطة صغيرة سبانخ
- 1 ربطة صغيرة سلق
- 1/2 ربطة جرجير
- 1/2 ربطة ورق فجل أبيض (إختياري)
- 1/2 ربطة بقدونس صغيرة
- 1 حبة بطاطا
- 1/2 قطعة كرات
- 2 فص ثوم
- 3 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- رشة جوزة الطيب
- 100 جم عدس نيئ
- 1 لتر مرقة الدجاج
- 1/2 كوب كريمة طازجة أو حامضة (إختياري)
- عصير 1/2 حبة ليمون

طريقة التحضير:

1. يقلى الكرات والثوم في الزيت بقدر على النار
2. ثم تضاف باقي المكوّنات ما عدا الكريمة والليمون
3. يترك الخليط على النار لمدة 45 دقيقة حتى ينضج
4. يرفع الخليط من على النار ثم يطحن وتضاف إليه الكريمة وعصير الليمون
5. ويقدم

نصيحة حوريّه:

يمكن تقديم هذه الشوربة بدون كريمة وبدون طحن للتنويع.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

شوربة الجمبري



المكوّنات ومقاديرها:

- 300 جم جمبري منظّف
- 2 حبّة طماطم طازجة
- 3 فصوص ثوم مفروم
- 2 ورقة غار (ورق لوري)
- 1 ملعقة كبيرة زعتر
- 2 حبّة بصل أخضر أو الشالوت
- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 3 ملعقة كبيرة أرز أو مكرونة صغيرة أو لسان عصفور
- 1 لتر ماء
- 1 ملعقة كبيرة معجون الطماطم
- 1 كوب كزبرة مفرومة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- شرائح ليمون للتزيين مع الثوم المعمر أو الشبت
- كزبرة

طريقة التحضير:

1. يوضع الماء في قدر على النار مع الثوم، الغار، الزعتر، الجمبري والطماطم الطازجة
2. يترك لينضج ثم يصفى الجمبري وتُطحن باقي المكوّنات مع المرقة
3. وفي قدر آخر يقلى البصل بالزيت وتُضاف إليه المرقة مع معجون الطماطم يُترك ليغلي قليلاً ثم تُضاف إليه المكرونة، الكزبرة، الملح والفلفل الأسود ويترك لينضج لمدة 7 دقائق تقريباً
4. تُقدم الشوربة مع الليمون والكزبرة وحبّات الجمبري

نصيحة حوريّة:

استعمال الجمبري الطازج أطيب وأفيد للصحة من الجمبري المجمّد.

كذلك يمكن إضافة بعض الكلاماري إلى شوربة الجمبري حسب الرغبة.



الخبز والمعجنات


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

البيتزا

المكوّنات ومقاديرها:

العجينة:

- 500 جم طحين
- 4 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 1/2 ملعقة كبيرة سكّر
- 2 ملعقة كبيرة خميرة فورية (خميرة الخبز)
- 400 ملل ماء دافئ لجمع وعجن البيتزا

الصلصة:

- 2 ملعقة كبيرة بصل
- 3 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 3 فصوص ثوم مفروم
- زعتر بري (أوريجانو) حسب الرغبة
- 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- 500 جم تقريباً طماطم طازجة مفرومة أو معلبة
- ريحان، ملح، فلفل حارّ وفلفل أسود حسب الرغبة

الحشوة:

- طرق عمل حشوة البيتزا مذكورة في صفحة 157

طريقة التحضير:

العجينة:

1. يفرك الطحين مع الزيت والسكّر وتضاف الخميرة الفورية
2. يضاف الماء تدريجياً ثم الملح مع العجن لمدّة 10 إلى 15 دقيقة
3. تغطى العجينة وتترك لتختمر

الصلصة:

1. يقلى البصل في الزيت مع الثوم المفروم والزعتر البري (أوريجانو) حسب الرغبة
2. يضاف معجون الطماطم مع الطماطم المفرومة الطازجة أو الطماطم المعلّبة كذلك الريحان، الملح، الفلفل الحارّ والفلفل الاسود
3. تترك على نار هادئة الى أن تتكثّف

التقديم:

1. تفرد العجينة وتشكل، توضع عليها طبقة من الصلصة ثم توضع الحشوة فوق الصلصة
2. تُخبز لمدّة 10 إلى 15 دقيقة في أسفل الفرن على درجة حرارة 200 - 225 درجة مئوية
3. ثم تُضاف الجبنة وتوضع تحت الشواية كي تذوب وتُقدّم

نصيحة حوريّه:

كيفية تجميد البيتزا بطريقة سهلة:

تقسّم العجينة إلى خبيزات صغيرة

تفرد على شكل أسطوانات

تجمد كلّ قطعة على حدا

تحفظ في أكياس بلاستيكيّة ثم توضع في المجمد


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

خبز بالزبيب



المكوّنات ومقاديرها:

- 180 ملل ماء
- 80 ملل حليب سائل
- 75 ملل كريمة طازجة
- 2 بيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 60 جم زبدة ذائبة
- 600 جم طحين
- 2 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- 60 جم سكّر
- 5 ملعقة كبيرة حبيبات الشوكولا لتزيين الخبز
- بعض المكسرات والسكر للتزيين
- 5 ملعقة كبيرة زبيب منقوع في ماء الزهر أو ماء الورد
- 1 صفار بيضة مع قليل من الحليب السائل لدهن الخبز

نصيحة حوريّه:

يمكن إستعمال الحليب أو اللبن الزبادي إذا لم تتوفر لديك الكريمة الطازجة.

طريقة التحضير:

1. يُوضع الطحين مع الزبدة، السكّر والملح ثم يفرك الخليط جيداً
2. تُضاف إليه خميرة الخبز
3. يُضاف بعدها البيض، الحليب، الكريمة والماء
4. يعجن الخليط جيداً حتّى تتشكل العجينة
5. تترك العجينة لتختمر لمدّة 1/2 ساعة تقريباً
6. تعجن مرة ثانية ويُضاف إليها الزبيب والشوكولا
7. تشكل العجينة حسب الرغبة كرات أو غيرها
8. توضع في صينية مدهونة بالزبدة أو مغطاة بورق الخبز
9. تُدهن العجينة بالبيض وتُرش بالسكّر أو بأي نوع من المكسرات المطحونة
10. ثم تترك لتختمر مرّة أخرى
11. توضع الصينية في فرن على درجة حرارة 175 درجة مئوية من 30 إلى 35 دقيقة إذا كان حجم حبّات الخبز متوسطاً أو صغيراً

خبز الدار



المكوّنات ومقاديرها:

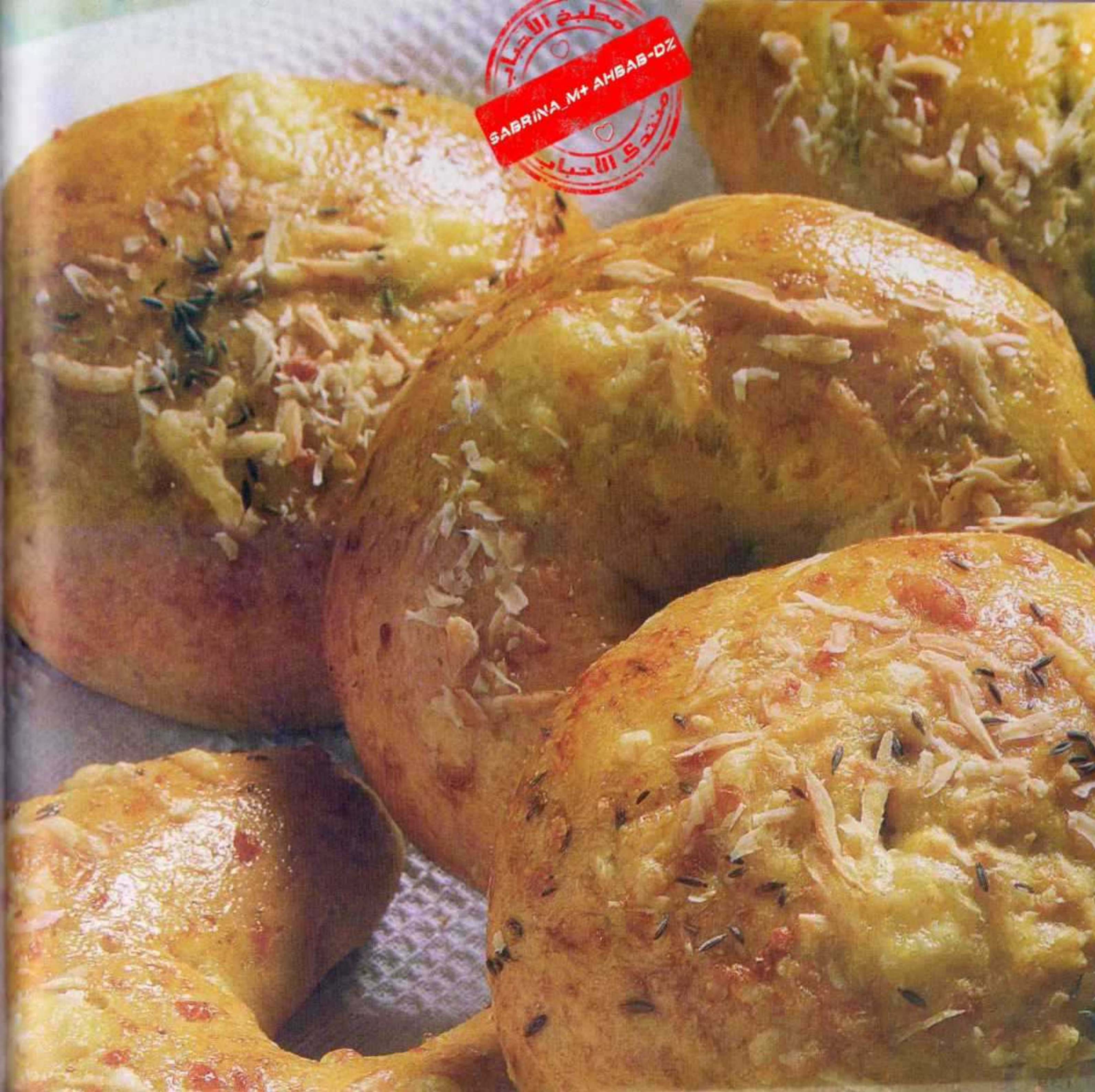
- 500 جم طحين
- 350 ملل ماء دافيء
- 1 1/2 ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 1/2 ملعقة كبيرة يانسون
- 1/2 ملعقة كبيرة حبّة البركة
- 2 ملعقة كبيرة سمسم مطحون ومحمّص
- 1 صفار بيضة مع قليل من الحليب السائل لدهن الخبز (إختياري)

نصيحة حوريّه:

لا يُضاف أبداً الملح مباشرةً مع الخميرة وذلك لان الملح يقضي على فعاليّة الخميرة.

طريقة التحضير:

1. يوضع الطحين مع الزبدة الذائبة ويفرك جيداً ويُخلط مع باقي المكوّنات ما عدا صفار البيضة والحليب
2. يعجن لمدّة 10 دقائق ويُترك ليتخمر 1/2 ساعة أو أكثر حسب درجة حرارة الغرفة
3. يضغط على العجينة بلطف دون عجنها لإعادتها الى حجمها الطبيعي الذي كانت عليه قبل أن تتخمر
4. ثمّ تُشكّل كرات وتُترك لتتخمر مرة أخرى مغطّاةً بقطعة قماش
5. تُدهن الكرات بالبيض المخلوط ببعض الحليب (حسب الرغبة)
6. يحمّى الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية ثمّ تخبز الكرات لمدّة 20 دقيقة
7. يُخرج الخبز من الفرن ويوضع فوق الشبك ليبرد



مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

خبز بالجبنة



المكوّنات ومقاديرها:

- 300 جم طحين
- 200 جم سميد ناعم
- 2 بيضة
- 3 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 300 إلى 350 ملل ماء دافيء
- 2 ملعقة كبيرة خميرة خبز فورية
- 300 جم جبنة مشكلة (إمنتال - موتزاريلا) أو أي نوع آخر
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- بيض أو زيت زيتون للدهن
- سمسم أو جبنة للتزيين

طريقة التحضير:

1. تخلط المواد الجافة (السكر، الطحين، السميد والملح) ويضاف الزيت وتفرك جيداً
2. تضاف الخميرة والماء وتعجن
3. تترك العجينة لتتخمر لمدّة 30 دقيقة تقريباً
4. تعجن لمدّة 5 دقائق أخرى ويضاف اليها البيض والجبنة ثم تجمع مع قليل من الطحين
5. تشكّل كرات أو حسب الشكل المرغوب وتخمّر مرة أخرى
6. تدهن بالبيض أو بزيت الزيتون حسب الرغبة
7. وتزيّن بالسمسم أو الجبنة وتخبز من 20 إلى 25 دقيقة في الفرن المسخّن على درجة حرارة 200 درجة مئوية
8. تخرج من الفرن وتوضع فوق الشبك لتبرد

نصيحة حوريّه:

يمكن استعمال الكميّة كلّها من الطحين بدلاً من السميد للحصول على خبز خفيف ومقرمش.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

خبز بزيت الزيتون



المكوّنات ومقاديرها:

- 3 كوب سميد ناعم
- 1 كوب طحين
- 1 كوب زيت الزيتون
- 1 1/2 ملعقة خميرة الخبز الفورية
- 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 3 ملعقة كبيرة سمسم مُحمّص
- ماء للعجن (حسب الحاجة)
- ماء الزهر حسب الرغبة
- سمسم محمّص للتزيين
- صفار بيضة مع قليل من الحليب لدهن الخبز قبل خبزه

نصيحة حوريّه:

في هذا النوع من الخبز بالذات لا أنصح باستبدال زيت الزيتون بأي نوع زيت آخر.

طريقة التحضير:

1. يُخلط الزيت مع الطحين، السميد، السمسم، حليب البودرة، الملح والسكّر ويفرك جيداً
2. تُضاف الخميرة ثمّ يُضاف الماء وماء الزهر تدريجيّاً
3. تعجن العجينة لمدّة 10 دقائق وتُترك لتختمر لمدّة 30 دقيقة تقريباً
4. يضغط على العجينة بلطف دون عجنها لإعادتها الى حجمها الطبيعي الذي كانت عليه قبل أن تتخمر
5. تشكّل وتوضع في صينية مدهونة وتُترك لمدّة 10 دقائق أخرى لتختمر
6. تُدهن بالبيض والحليب وتُزيّن بالسمسم المحمّص وتُترك لتختمر وقتاً قصيراً قبل وضعها في الفرن
7. تُخبز في فرنٍ مسخّن لمدّة 20 دقيقة تقريباً على درجة حرارة 190 درجة مئوية

ملاحظة:

1. تشكّل قطع أو خبز صغير مدوّر أو أي شكل آخر


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

خبز بالسميد والنخالة



المكوّنات ومقاديرها:

- 700 جم سميد ناعم
- 100 جم طحين أبيض
- 100 جم نخالة خشنة
- 100 ملل زيت الزيتون أو زيت نباتي أو زبدة
- 1 ملعقة كبيرة سكّر
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة خميرة الخبز الفورية
- 600 إلى 700 ملل ماء دافىء
- 1 ملعقة كبيرة شومر مطحون خشن

طريقة التحضير:

1. يخلط السميد والطحين جيداً مع النخالة، الزيت، الشومر، الملح والسكّر
2. يضاف إلى الخليط الخميرة والماء تدريجيّاً مع العجن
3. يعجن الخليط من 10 إلى 12 دقيقة ونشكّل على شكل كرات أو حسب الذوق
4. نرش الحبّات بالطحين أو النخالة
5. توضع كرات العجين في صينية مرشوشة بالطحين والنخالة وتترك لتختمر
6. تدخل الصينية في فرن مسخّن على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدّة 20 إلى 25 دقيقة
7. تخرج من الفرن وتوضع فوق الشبك لتبرد

نصيحة حوريّه:

في حالة عدم الحصول على النخالة الصافية واستخدام النخالة المخلوطة بالطحين يراعى استخدام كمية أقل من الطحين.


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

خبز الزيتون والأعشاب



المكوّنات ومقاديرها:

- 1 كجم طحين
- 2 ملعقة كبيرة خميرة الخبز الفورية
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 200 ملل زيت الزيتون
- 700 ملل ماء دافيء تقريباً حسب نوعيّة الطحين
- أعشاب منكهه حسب الرغبة (زعتر, إكليل الجبل, بقدونس يابس...)
- 1 كوب زيتون أسود أو أخضر بدون نوى
- 2 ملعقة حليب بودرة
- زيت زيتون أو صفار بيضة مخلوط بالحليب

طريقة التحضير:

1. يفرك الطحين بنصف كميّة الزيت مع الحليب والاعشاب ويُخلط جيداً
2. تضاف الخميرة والماء ثمّ الملح وتعجن العجينة لمدّة 15 دقيقة
3. تترك لتختمر ثم تعجن دقيقتين ويُضاف اليها الزيتون وباقي زيت الزيتون
4. تشكل وتوضع في صينية لتختمر مرّة أخرى
5. تدهن بزيت الزيتون أو صفار بيضة مخلوطة بقليل من الحليب وتزيّن بالسمسم
6. تخبز في فرن مسخّن درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدّة 20 إلى 25 دقيقة
7. تخرج من الفرن وتوضع فوق الشبك لتبرد

نصيحة حوريّه:

إضافة ملعقة كبيرة من السكر مع المكوّنات يساعد على تنشيط عمل الخميرة؛
كما ينصح بدهن الصواني ورشها بالطحين حتّى لا يلتصق الخبز بالصينية أثناء الخبز.


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

المحمّرة



المكوّنات ومقاديرها:

الحشوة:

- 2 حبة بصل مفروم ناعم
- 1 ملعقة كبيرة حبة البركة
- 2 فص ثوم
- كمية من الفلفل الحارّ المفروم حسب الرغبة
- 4 حبات طماطم قطع صغيرة
- 4 ملعقة كبيرة سمسم محمّص
- 4 ملعقة كبيرة زيت الزيتون (أو حسب الحاجة)
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

العجينة:

- 500 جم طحين
- 3 ملعقة زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 1/2 ملعقة كبيرة خميرة الخبز الفورية
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ماء للعجن ما بين 300 - 350 ملل تقريبا

طريقة التحضير:

الحشوة:

1. يوضع زيت الزيتون في مقلاة ثم يضاف البصل ويقلى مع الثوم، الطماطم، الفلفل الحارّ والسمسم مع إضافة رشة الملح، الفلفل وحبّة البركة وتترك على نار هادئة الى أن تتكثف

العجينة:

1. يخلط الطحين مع الزيت، السكّر والملح ويفرك جيداً ثم تضاف الخميرة والماء الدافئ تدريجيّاً وتعجن في العجانة لمدّة 10 دقائق تقريباً أو باليد لمدّة 20 دقيقة تقريبا
2. تترك لتختمر لمدّة 1/2 ساعة ثم تشكّل صفائح
3. توضع فوقها حشوة المحمرة وتخبز من 10 إلى 15 دقيقة وتقدّم
4. يمكن تقطيع العجينة إلى قطعة كبيرة أو إلى قطع صغيرة مثل البيتزا

نصيحة حوريّه:

يجب ألاّ تترك المحمرة مدّة طويلة بالفرن لكي لا تجف


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

خبز بالبصل



المكوّنات ومقاديرها:

الحشوة:

- 500 جم بصل شرائح
- 1 ملعقة كبيرة كابر
- 1 ملعقة كبيرة خردل
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- زيتون مشكل بدون النوى حسب الرغبة
- روز ماري (إكليل الجبل) حسب الرغبة
- زيت الزيتون حسب الرغبة
- 200 جم جبنة بارميزان أو أيّ نوع آخر
- فلفل حارّ حسب الرغبة
- 1 ملعقة صغيرة زعتر بري (أوريغانو)
- 1 ملعقة كبيرة ثوم شرائح

العجينة:

- 500 جم طحين
- 1 ملعقة صغيرة سكّر
- 1/2 1 ملعقة كبيرة خميرة فورية
- 1 ملعقة كبيرة فلفل حلو أحمر مشوي ومفروم
- 1 ملعقة ملح كبيرة
- 80 جم زبدة
- 300 ملل ماء دافئ (أقلّ أو أكثر حسب نوع الطحين)
- رشة فلفل أسود

طريقة التحضير:

الحشوة:

1. يوضع زيت الزيتون في قدر وينكّه بحبّات الكابر والثوم والزعتر وقليل من الزيتون المقطّع مع الملح والفلفل الحارّ
2. نضيف البصل ويقلّى على نار هادئة ثم يُضاف إكليل الجبل

العجينة:

1. تفرك الزبدة مع الطحين، الملح والسكّر، ثمّ تضاف الخميرة
2. يُضاف الماء تدريجيّاً وتعجن لمدّة 10 دقائق
3. يُضاف الفلفل الحلو الأحمر المشوي والمفروم والفلفل الأسود ويعجن لمدّة 5 دقائق إضافيّة
4. تُترك لتختمر وتُرصّ في صينية مدهونة بالزيت حسب الرغبة
5. ثمّ تُدهن العجينة بالخردل وتُرصّ عليها الحشوة مع قليل من زيت الزيتون والزعتر البري وجبنة البارميزان وتزيّن بالزيتون
6. تُخبز لمدّة 10 إلى 15 دقيقة في فرن مسخّن على درجة حرارة 200 درجة مئوية
7. تُخرج من الفرن وتوضع فوق الشبك لتبرد

نصيحة حوريّه:

يجب عدم الاكثار من تقلية البصل على النار، نقلّيه فقط ليذبل لانه سيوضع فوق العجينه ثمّ يدخل إلى الفرن


SABRINA_M+ AHBAB-DZ

خبز بالبيض



المكوّنات ومقاديرها:

- 1400 جم طحين
- 600 ملل ماء دافىء
- 70 جم خميرة الخبز الفورية
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 80 جم زبدة
- 80 جم سكّر
- 4 بيضة
- بيض للدهن
- سمسم للتزيين

طريقة التحضير:

1. توضع جميع المكوّنات (ما عدا الملح) في الخلاط وتعجن
2. يضاف إلى العجين الماء وتعجن لمدّة 15 دقيقة
3. يضاف الملح وتعجن 5 دقائق أخرى
4. تترك العجينة في مكان ساخن لساعة أو أقل بقليل حتّى تختمر ثم تعجن مرة أخرى
5. تترك مرة أخرى لتختمر لمدّة 15 دقيقة إضافية
6. تشكّل بأشكال مختلفة كالضفاير والعصافير والدوائر... وتُدهن بالبيض
7. ويرش فوقها السمسم
8. تدخل إلى الفرن المسخّن على درجة حرارة 190 درجة مئوية لمدّة 20 إلى 30 دقيقة حسب الفرن وحجم الخبز

نصيحة حوريّه:

يستعمل دائماً ماء دافيء لجمع وعجن الخبز وذلك لان الماء الساخن يقضي على فعاليّة الخميرة.


مطبخ الأحباب
SABRINA_M+ AHBAB-DZ
منتدى الأحباب

فاهيتاس



المكوّنات ومقاديرها:

- 500 جم طحين
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 3 ملعقة كبيرة زيت
- ماء لتجمع وعجن العجينة

طريقة التحضير:

1. تخلط المكونات وتعجن لمدة 10 دقائق
2. تترك لترتاح
3. تفرد بالشوبك وتقطع دوائر
4. تحمّص في مقلاة على النار بدون دهون
5. يوضع عليها أي نوع من الحشوة وتلف وتقدم
6. أو تشوى في الفرن لمدة 5 دقائق وتزيّن بالجبنة ثم تقدم

نصيحة حوريّه:

ينصح بترك العجينة لترتاح على الأقل 1/4 ساعة قبل تشكيلها فذلك يسهّل التعامل مع العجينة.

كريم باتسيير (الكاستر)

المكوّنات ومقاديرها:

- 500 ملل حليب
- 100 جم سكّر
- 2 بيضة
- 60 جم نشا (ما يعادل 4 ملعقة كبيرة)
- فانيلا

طريقة التحضير:

1. يوضع الحليب في إناء على النار حتّى يغلي
2. يخفق البيض مع السكّر والفانيلا ويضاف النشا
3. يؤخذ قليل من الحليب المغلي ويضاف إلى مزيج البيض والسكّر
4. ثم يسكب على باقي الحليب ويخلط حتّى يتكاثف
5. يبعد عن النار ويترك ليبرد

ملاحظة:

1. يمكن دهن الكريمة بقليل من الزبدة لمنع تكوّن قشرة فوقها

الشراب (القطر)

المكوّنات ومقاديرها:

- 1 1/2 كوب سكّر
- 3 كوب ماء
- قطرات من عصير الليمون
- ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبة

طريقة التحضير:

1. يترك الماء ليغلي مع السكّر لمدّة 10 دقائق ثم يضاف إليه عصير الليمون وماء الزهر ويترك جانباً



شوربة الجمبري

حشوة بيتزا البطاطا

المكوّنات ومقاديرها:

- 8 حبّات بطاطا
- 4 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- زعتر بري (اوريغانو) حسب الرغبة
- فلفل حارّ جاف أو طازج حسب الرغبة
- 3 فصوص ثوم مفرومة
- فلفل أسود وملح حسب الرغبة
- زيتون أسود حب بدون نوى حسب الرغبة
- جبنة بارميزان وإمنتال حسب الرغبة

طريقة التحضير:

1. تقشّر البطاطا وتُقطّع رقائق رفيعة مثل حبّات الشيبس
2. يوضع زيت الزيتون في مقلاة على النار وينكّه بالثوم، الزعتر البري (الأوريغانو)، الفلفل الحارّ، الملح والفلفل الأسود ثم تُضاف البطاطا وتُترك لتنضج على نار هادئة مع التقليب
3. توضع على البيتزا وتُزيّن بحبّات الزيتون وقليل من جبن البارميزان والإمنتال وتُخبز

حشوة البيتزا بالكوسة

المكوّنات ومقاديرها:

- 8 حبّات كوسة مُقطّعة دوائر صغيرة
- 1 حبّة فلفل أحمر حلو
- 1 حبّة فلفل أصفر حلو
- 1 حبّة فلفل حارّ جاف أو طازج حسب الرغبة
- 1 ملعقة كبيرة زعتر بري (أوريغانو)
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- 3 فصوص ثوم مفرومة
- 4 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- زيتون حب بدون نوى للتزيين حسب الرغبة
- جبنة إمنتال أو غيرها حسب الرغبة

طريقة التحضير:

1. يوضع الزيت في مقلاة وينكّه بالثوم، الزعتر البري، الفلفل الحارّ، الفلفل الأسود والملح
2. يُضاف الفلفل الحلو الأحمر والأصفر المُقطّع شرائح
3. يقلّى الكلّ على نار متوسطة ثم تُضاف الكوسة وتُترك لتذبل مع التحريك
4. توضع فوق عجينة البيتزا وتُزيّن بحبّات الزيتون وقليل من الجبنة وتُخبز













P.O.Box 502502, Fax: +971 4 369 7516, Dubai,UAE. info@takhayal.com Price: AED 135